



Benötigte Zutaten

150 g	Premium Teebutter
150 g	Mehl
150 g	Zucker
2	Eier
	Zitronenschalen
3 EL	Premium Alpenmilch

Einfacher Obstkuchen

für fast alle Obstsorten

Anleitung

1. Eier trennen und das Eiweiß mit 1/3 des Zuckers zu Schnee schlagen.
2. Butter schaumig rühren.
3. Dann die Dotter und Zucker hinzufügen und kräftig aufschlagen.
4. Zum Schluss Mehl, Zitronenschale und Milch in den Teig einarbeiten und den Eischnee unter die Masse ziehen.
5. Früchte (rund 500 g) gut waschen, trocknen und dicht an dicht in den Teig drücken.
6. Bei 190 Grad für gut eine 3/4 Stunde backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten