

Obstkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 6 Esslöffel Mehl, 6 Esslöffel Zucker, 6 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 kg Obst (eine Sorte aussuchen), 1 Päckchen Tortenguss.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen (E-Herd).

Tortenbodenform einfetten (rund mit Riffeln am Rand).

Die Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Handmixgerät gut durchmengen. Wenn sich Bläschen zeigen, ist alles ausreichend vermischt und kann einfach in die eingefettete Form gegossen werden. (Es ist ein sehr flüssiger Teig.)

Während der Kuchen ca. 15 Minuten im Herd braun werden muss, schält man das Obst und schneidet es in Scheiben oder Stücke (je nach optischem Geschmack) oder wenn man sich z.B. für Kirschen aus dem Glas entschieden hat, lässt man sie gut abtropfen.

Der Tortenboden muss nur 5 Minuten nach dem Backen ruhen, bis man ihn umstülpt und aus der Form auf eine Kuchenplatte gleiten lässt.

Das Obst verteilt man nun auf dem Boden (manche mögen es, wenn vorher der Boden noch mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut wurde, damit der Tortenguss nicht gleich in den Boden sickert).

Den Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und - ganz wichtig - noch im warmen Zustand auf das Obst schütten und keine (!!!) Stelle auslassen. Gerade im Sommer bildet sich sonst an der übersehenen Stelle (vor allem bei Erdbeeren) schnell mal Schimmel.

Schmeckt übrigens wesentlich besser gekaufter Tortenboden. Guten Appetit.