


Obstkuchen

Menge, Zutaten	Zubereitung
	runde Obstkuchen form vorbereiten
Biskuit: 75 g Zucker 1 P. Vanillezucker 2 Eier	➤ In einer hohen Rührschüssel ca. 5 Minuten lang zu einer schönen Schaummasse rühren
100 g Mehl 1 TL Backpulver	➤ Auf die Schaummasse sieben und unterheben
	- Teig in die vorbereitete Form füllen und backen - BT: 200 °C, BZ: ca. 15 – 20 Min. -
Belag: Vanillepuddingpulver 3/8 l Milch 2 EL Zucker	➤ Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen ➤ Auf den ausgekühlten Kuchen streichen
Obst: 3 Kiwis 1 Bananen 250 g Himbeeren	den Kuchen belegen
Tortenguss: 1 P. Tortenguss 2 EL Zucker ¼ l Wasser	Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über den Obstbelag geben



Zucker, Vanillezucker, Eier rühren



Mehl und Backpulver sieben, unterheben



Teig in die Springform füllen



Vanillepudding kochen und auf den Kuchenboden streichen



Pudding aufstreichen



belegen



Tortenguss herstellen und Kuchen begießen



Mit Schlagsahne genießen