

Schneller Obstkuchen „Purzelbaum“



Zutaten:

- 3 Eier**
- 200 ml Sahne**
- 200g Zucker**
- 500g Mehl**
- 1 P. Vanillezucker**
- 1 P. Backpulver**



Obst nach Wahl!
3 Äpfel oder Birnen, etc.



Zubereitung:

Wir haben Äpfel verwendet.

Diese erst waschen und schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen mit Umluft auf 160 Grad C vorheizen.

Die Eier, Sahne, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu geben. Jetzt 2 Minuten mit dem Rührgerät verrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech verteilen.



Die Äpfel jetzt gleichmäßig in den Teig stecken. Gerne auch mit anderem Obst mischen. Hier können die Kinder auch mit dem Obst Figuren gestalten.

Den Kuchen in das untere Drittel des Backofens schieben und 10-15 Minuten bei 160 Grad C backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen in der Mitte durchgebacken ist und dann abkühlen lassen. In Stücke schneiden.

Guten Appetit! 😊

Tipp: Anstatt einer Waage, kann man hier mit dem Becher der Sahne (200ml) abmessen (1 Becher Sahne, 1 Becher Zucker, 2 1/2 Becher Mehl).

Wer kein Rührgerät hat, kann auch mit dem Schneebesen arbeiten.