

OBST – Blechkuchen

250 g	Süßrahmbutter / Teebutter (zimmerwarm)
250 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker
4 Stk	Eier
300 g	Kuchenmehl
1 Pkg	Backpulver
1 kg	Obst (Marillen, Pflaumen, Kirschen...)

Backofen auf ca. 150 - 160 ° C vorheizen (*)

Backblech befetten und bemehlen

Obst bei Bedarf zerkleinern (zB Marillen/Pflaumen halbieren)
Eingelegtes Obst sehr gut abtropfen lassen

Zimmerwarme Butter, Eier und Zucker/Vanillezucker nacheinander gut verrühren

Mehl mit Backpulver hinzufügen und gut verrühren

Teigmasse auf dem vorbereiteten Blech verteilen

Teigmasse mit Obst belegen

Bei 150 – 160 ° C ca. 50 - 60 min backen (*)

Den ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen

(*) Ältere Backöfen benötigen ca. 180 ° C und eine andere Backzeit. Fertig sollte der Kuchen sein, wenn er sich gut gebräunt vom Rand der Backform zu lösen beginnt.