

Englischer Obstkuchen - Buchegggers Lieblingsrezept

lang - einfach

Zutaten

- 30 dag Mehl
- 20 dag Staubzucker
- 21 dag Butter
- 6 Stück Eier
- 1 EL Backpulver
- 4 EL Zitrone
- 3 EL Rum (38 %)
- 10-15 Stück Marillen



Zubereitung

Englischer Obstkuchen

- Butter mit Staubzucker und Eier schaumig rühren
- etwas Zitronensaft und Rum dazugeben
- Mehl mit Backpulver vermischen
- Mehl untermischen
- wenn der Teig zu fest erscheint noch etwas Milch dazugeben
- Teig auf Backblech streichen und mit Obst belegen
- Obst je nach Geschmack und Saison (Marillen, Zwetschken, Pfirsich, Kirschen,.....)

Den Kuchen bei 200 Grad Ober- u. Unterhitze ca. 30 - 35 min. backen
Gutes Gelingen und guten Appetit!