



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 1 Blech

.....

Verfasst von: Familie Buchegger

.....

Zutaten

.....

300 G glattes Weizenmehl

.....

200 G Staubzucker

.....

210 G Butter

.....

6 Eier

.....

1 EL Backpulver

.....

4 EL Zitronensaft

.....

etwas Zitronenschale

.....

3 EL Rum

Marillen oder Obst der Saison zum Belegen

Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker und Eier schaumig rühren.
2. etwas Zitronensaft und -Schale sowie Rum dazugeben.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Wenn der Teig zu fest erscheint noch etwas Milch dazugeben.
5. Teig auf Backblech streichen und mit Obst belegen.
6. Obst je nach Geschmack und Saison (Marillen, Zwetschken, Pfirsich, Kirschen,.....).
7. Den Kuchen bei 200 Grad Ober- u. Unterhitze ca. 30 – 35 Minuten backen.

Bucheggerts Lieblingsrezept