Englischer Obstkuchen

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.

Bucheggers Lieblingsrezept