



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Blech
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

5	Eier
200 G	Vollrohrzucker
1 PKG	Vanillezucker
125 ML	Öl
125 ML	prickelndes Mineralwasser
150 G	glattes Mehl
150 G	Weizenvollkornmehl
1 PKG	Backpulver

Obst der Saison	

Zubereitung

- 1. Eier trennen und das Eiklar mit der halben Menge Zucker zu Schnee schlagen.
- 2. Dotter mit der anderen Hälfte Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- 3. Das Öl unter ständigem Rühren langsam eingießen.
- **4.** Mineralwasser und Mehl/Backpulvergemisch kurz unterrühren und den Schnee vorsichtig unterheben.
- 5. Rohr auf 180°C vorheizen.
- 6. Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und mit Früchten der Saison und nach Belieben belegen (Ribisel, Schwarzbeeren, Marillen, Zwetschken, Rhabarber, ...).
- 7. Kuchen für ca. 30 Minuten backen.