



Obstkuchen à la bauSpezi

Beerenobst – vielseitig verwendbar

Die Sommermonate sind sehr ertragreiche Erntemonate für viele Obstsorten. Besonders das Beerenobst lädt zum Naschen ein. Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren und Jostabeeren tragen prächtige Früchte.

Was nicht sofort verzehrt wird, kann in leckere Marmeladen, Chutneys oder leichte Gerichte verwandelt werden. Beeren sind zudem kalorienarm und enthalten viele Vitamine und Mineralien. Sie eignen sich daher ideal für einen Snack zwischendurch.

Für den Sonntag darf es dann auch mal ein Kuchen sein. Mit dem bauSpezi-Rezept machen Sie einen Obstboden auf dem alle Beerenarten einfach köstlich schmecken.

Unser Rezepttipp: Obstboden à la bauSpezi

- ✓ 4 Esslöffel Öl
- ✓ 3 Esslöffel Zucker
- ✓ 3 Eier
- ✓ 4 Esslöffel Mehl
- ✓ ½ Packung Backpulver
- ✓ Vanillepudding
- ✓ Fett und Paniermehl

Zucker, Öl und Eier gut verrühren. Im Anschluss nach und nach das Mehl und das Backpulver hinzufügen bis es einen halbflüssigen Teig ergibt. Die Obstbodenform einfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig in die Obstbodenform gießen und bei 180 - 200°C auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Danach etwas abkühlen lassen, Vanillepudding auf den Boden geben und nach Lust und Laune mit Beeren belegen. Den fertigen Obstkuchen kühl aufbewahren und vor dem Verzehr aus der Form nehmen.

bauSpezi wünscht guten Appetit.