

Obstkuchen aus Omas' Küche

Zutaten:

5 Eier, getrennt
250 g Staubzucker
180 ml Öl
180 ml Wasser, lauwarm
350 g Mehl glatt
1 P Backpulver
Obst nach Belieben (400 g Beeren)

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker dickschaumig rühren, Öl und Wasser langsam einfließen lassen. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, Beeren darüber streuen. In ca. 15 - 20 min goldbraun backen.

Ich habe ihn ca. 4 min angebacken und dann erst die Beeren drauf gegeben, das funktioniert super.

