Obstkuchen

Kuchen

Zutaten (12 Stücke)

» 4EL Öl
» 4EL Zucker
» 1/2 Pk. Backpulver
» 2 Ei(er)
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 kl Tasse Mehl
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 500ml Milch
» 1EL Butter/Margarine
» Tortenguß (klar)
» Kirschen (sauer)
» Heidelbeeren
» Erdbeeren

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Für den Teig Öl, Zucker, Vanillinzucker und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Mehl und Backpulver untermischen.

2. Das Ganze in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form geben und bei 150°C 20min backen.

3. Für den Belag Vanillepudding kochen, abkühlen lassen, dabei ständig rühren. Die Butter unterrühren, wenn der Pudding kühl genug ist.

4. Diesen dann auf dem Boden verteilen und mit Obst nach Belieben belegen. Alles mit Tortenguss überziehen.

angelegt am: 21.06.2003 Rezept-Nr: 152

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke