

Obstkuchen aus Omas Küche

Zutaten

6 St.Eier, getrennt

250 gPuderzucker

200 mlÖl

200 mllauwarmes Wasser

350 gMehl

1/2 Pck.Backpulver

Obst nach Belieben



Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker verrühren. Anschließend Öl und lauwarmes Wasser hinzufügen. Die Masse gut rühren.

Danach Mehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben und bei 180 °C goldbraun backen. Die Backzeit ist ca. 15-20 Minuten – sie hängt jedoch von dem jeweiligen Backofen ab. Richtet euch also nach der Erfahrung mit eurem eigenen Backofen.