

SOMMERLICHER OBSTKUCHEN



ZUTATEN _____

Biskuit

- ▶ 2 Eier
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 2 Esslöffel heißes Wasser
- ▶ 100 g Mehl
- ▶ 1 Messerspitze Backpulver

Belag

- ▶ Verschiedene Obstsorten
- ▶ 1 Päckchen Tortenguss

ANLEITUNG _____

Die Eier mit dem Zucker und Wasser in eine Schüssel geben und so lange rühren, bis die Masse schaumig wird. Anschließend Mehl und eine Messerspitze Backpulver dazugeben und vorsichtig unterheben.

Die Masse in die zuvor eingefettete Backform geben und im vorgeheizten Ofen bei 210° ca. 8 Minuten backen. Den Biskuitboden abkühlen lassen und mit dem Lieblingsobst belegen. Zum Schluss den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und den Kuchen damit überziehen, diesen fest werden lassen und fertig ist der sommerliche Obstkuchen!

Lassen Sie es sich schmecken! /