

OBSTKUCHENBODEN – KLASSISCHES REZEPT / GALILEO



Ein locker, leichter Rührkuchenboden für Obstkuchen. Egal ob mit Erdbeeren, Trauben oder anderen Früchten: Obstkuchenböden sind schnell gebacken und schmecken jedem. Probier das Rezept gerne mal aus.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
13 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

ZUBEREITUNG

Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind.

Verrühre die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten schön cremig. Füge nun ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre jedes Ei etwa 30–60 Sekunden ein, damit die Masse schön homogen wird.

Siebe das Mehl und rühre es kurz unter.

Fülle den Teig in eine gefettete Obstkuchenform ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 13–15 Minuten.

Stürze ihn anschließend auf ein Abkühlgitter und lasse den Kuchen abkühlen.

Serviere ihn nach Belieben mit Obst.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- 150 g** Butter
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier
- 225 g** Mehl