

Rezept

Obstkuchen nach Thüringer Art

Ein Rezept von Obstkuchen nach Thüringer Art, am 20.04.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	1 Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
3 Eier	2 Becher Mehl, Type 405
3 TL Backpulver	Fett für das Blech
1 kg Früchte (frisch, TK oder Konservenobst)	2 Becher Magerquark
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	3/4 Becher Zucker
3 EL gemahlene Mandeln	1 1/2 EL Speisestärke
2 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Das Blech einfetten. Butter und Zucker schaumig schlagen und die Eier nacheinander zugeben. Mehl und Backpulver mischen und kurz verrühren. Teig auf das Backblech streichen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Früchte waschen bzw. schälen, putzen und klein schneiden. Konservenfrüchte abgetropft, TK-Ware unaufgetaut verwenden. Quark mit Zitronenschale, Zucker, Mandeln, Stärke und Eiern cremig schlagen und auf dem Teig verteilen. Die Früchte daraufgeben und im Ofen (Mitte, Umluft 170°) in 40-45 Min. backen.