

Rezept

Früchtekuchen vom Blech

Ein Rezept von Früchtekuchen vom Blech, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Trockenobstmix	50 g Orangeat (gewürfelt)
50 g Zitronat (gewürfelt)	100 g Mandelstifte
4 Eier	250 g brauner Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	100 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver	2 - 3 EL Orangensaft
200 g Puderzucker	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech einfetten. Trockenobst klein würfeln, mit Orangeat, Zitronat und Mandelstiften mischen. Eier und Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Saft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Mandeln und Backpulver - mischen und rasch unterrühren. Teig auf das Blech streichen. Im Ofen (unten) ca. 5 Min. vorbacken.
2. Den Trockenobstmix darauf verteilen. Den Kuchen in 15 – 20 Min. fertig backen. 2 – 3 EL Orangensaft und Puderzucker glatt rühren und den Guss auf den noch heißen Kuchen klecksen.