

## Rezept

# Früchtekuchen vom Blech

Ein Rezept von Früchtekuchen vom Blech, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Trockenobstmix	<b>50 g</b> Orangeat (gewürfelt)
<b>50 g</b> Zitronat (gewürfelt)	<b>100 g</b> Mandelstifte
<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> brauner Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>300 g</b> Mehl	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>2 - 3 EL</b> Orangensaft
<b>200 g</b> 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.