

# RÜHRTEIG FÜR OBSTKUCHEN

**ZUTATEN für 2 Kuchen 22 x 22 cm  
oder ein Backblech**

200 g Butter oder Margarine

200 g Staubzucker

1 P. Vanillinzucker

5 Eier, getrennt

200 g Mehl

40 g Maizena



Kirschen, Marillen, Pfirsiche oder Zwetschken als Belag  
(je nach Saison)

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen.
- Backform mit Backtrennspray aussprühen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Sehr weiche Butter und Staub- und Vanillinzucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Maizena vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben.
- Teig in die vorbereiteten Formen streichen und mit halbierten oder gevierteltem Obst belegen.
- Kuchen ca. 15–18 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen.

## TIPP

Für einen Kuchen mit 22 x 22 cm die Hälfte des Teigs zubereiten. Dabei 2 ganze Eier statt der 5 Stück verwenden (ohne Eischnee, direkt mit dem Butter-Zucker-Abtrieb verrühren). Kirschen sollten im Ganzen mit Kern („Spukkuchen“) aufgelegt werden, da sie nach dem Entkernen viel Saft lassen.

