

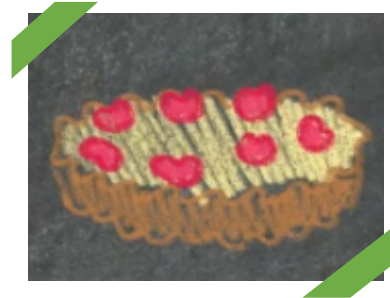
## REZEPT ZUM VIDEO NASCHEN

# OBSTKUCHEN

### Zutaten:

Für eine Tortenform (Durchmesser 26 cm) oder ein Backblech!

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 125 ml Öl
- 1 Becher Naturjoghurt
- 280 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 1 Packung Backpulver
- Lieblingsobst



Für den Kuchen kannst du so gut wie jedes Obst verwenden. Besonders gut schmeckt er mit Marillen, du kannst aber auch Kirschen, Zwetschken, Pfirsiche, Himbeeren, Ribisel, Apfel, Birne, ... verwenden!

Wichtig ist: Das Obst muss gewaschen, entkernt und klein geschnitten werden!

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten.
2. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
4. Öl und Naturjoghurt langsam unterrühren.
5. Mehl zur Kuchenmasse geben und vorsichtig verrühren.
6. Backpapier in die Tortenform / auf das Backblech legen.
7. Kuchenmasse in die Form füllen.
8. Kuchen mit Marillen oder anderem Lieblingsobst belegen.
9. Im Rohr etwa 40-45 Minuten backen.
10. Mit Holzstäbchen kontrollieren, ob der Kuchen durchgebacken ist. Der Teig darf nicht mehr klebrig sein.