

Fluffiger Obstkuchen

Zutaten (rechteckige Backform 20x30 cm):

- 3 Eier
- 3 EL "rische's Schleckermäulchen"
- 1 P. Backpulver
- 150 ml Milch
- 250 g Mehl
- 150 ml Rapsöl
- Obst nach Wahl: z.B. 2 Dosen Mandarinen oder 1 Dose Aprikosen oder 1 Dose Tortenpfirsiche
- zum Bestäuben: 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 175°C Ober-/Unterhitze.
- Eier in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.
- Anschließend alle anderen Zutaten hinzufügen – außer Obst! - und zu einem glatten Teig verrühren.
- Backform einfetten und leicht mehlen.
- Teig in die Form gießen und gleichmäßig verteilen.
- Dosenobst auf einem Sieb abtropfen lassen und dann auf dem Teig verteilen.
- Für 40-45 Min. im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen.
- Wenn der Kuchen erkaltet ist, mit Puderzucker bestäuben.