

Schneller Obstkuchen

Zutaten:

120 g Zucker (oder Zuckeraustauschstoff wie Xylit, nach Herstellerangaben verwenden)
120 g Margarine oder Butter
3 Eier
100 g Dinkelmehl
100 g Haferflocken oder Hafermehl
1 Springform (Durchmesser 26 cm oder eine rechteckige Form 33 x 24 cm)



Belag-Alternativen:

- * 1 kg Äpfel (geachtelt und je nach Geschmack geschält)
- * 1 Dose Pfirsiche, 1 Glas Kirschen, im Sieb gut abtropfen lassen (auch frische Früchte)
- * Beerenfrüchte (tiefgekühlte erst auftauen und abtropfen lassen)
- * Rhabarber, in 1 cm große Stücke schneiden, Kuchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben
- * frische Mandarinen bzw. Clementinen, geschält, am besten die Sorten ohne Kerne
- * ...oder Birnen, Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen, evtl. auch Bananen (habe ich noch nicht ausprobiert)
- * ...oder Trockenobst, dafür 100 g Rosinen, 150 g gestiftelte Mandeln, 50 g klein geschnittene Datteln und Aprikosen, 50 ml Mandeldrink (Kuhmilch geht auch) in den Teig einrühren

Als **Topping** nach Geschmack geschlagene vegane - oder Kuhsahne

Backzeit: Bei 160° C Umluft ca. 35 Minuten,
Teigmenge reicht für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Zubereitung:

Zucker und **weiche Margarine** mit dem **Mixer** gründlich verrühren. Die **Eier dazu** geben und weiter rühren. Mit **Dinkelmehl** und **Haferflocken** gut vermischen.
Teig in die **gefettete Springform** füllen.
Mit dem gewählten Obst belegen und bei 160° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp:

Stäbchenprobe - nach dem Backen mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß aus Holz einmal oder an verschiedenen Stellen in den Kuchen bis zum Boden der Springform pieken und wieder herausziehen. Bleibt kein Teig am Stäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.