

Blechkuchen

Ein leckerer Blechkuchen aus Rührteig, der sich mit verschiedenem Obst belegen lässt. Zubereitungszeit ca. 30 Minuten zuzüglich Backzeit.



Zutaten

- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 6 Eier
- 150 g Stärkemehl
- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- Gehobelte Mandeln
- Bittermandel- oder Zitronenöl

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.

Nach und nach Mehl, Stärkemehl und Backpulver hinzufügen.

Zum Schluss das Bittermandelaroma unterrühren.

Teig auf einem gefetteten Backblech verstreichen.

Das Obst (z.B. Kirschen, Äpfel oder Rhabarber) auf dem Teig verteilen.

Mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Nach Geschmack zusätzlich mit Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (ca. 170° C bei Umluft) ca. 30 Minuten backen.

Schmeckt lauwarm einfach lecker!

Viel Vergnügen und Guten Appetit!