

# OBSTKUCHEN

Noch keine Bewertung

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Eier gemeinsam mit Zucker und Öl schaumig rühren. Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und nochmal kurz verrühren bis alles gut vermischt ist.
- 2 Die Masse in die eingefettete und mit Brösel bestreute Obstkuchenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/obstkuchenform/>) leeren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 3 Den fertigen Boden kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.
- 4 Die Marmelade auf dem Boden verteilen. Danach mit halbierten Erdbeeren und Schwarzeeren belegen.
- 5 Das Tortengelee nach Packungsanweisung zubereiten und über den Kuchen gießen. Damit das Gelee schneller geliert, kann man den Kuchen auch in den Kühlschrank stellen.



## Zutaten

### OBSTKUCHENFORM Ø 30 CM

#### TEIG

- 5 große Eier
- 180 g Zucker
- 30 g Öl
- 180 g Weizenmehl 700
- 40 g Naturjoghurt
- 8 g Backpulver

#### BELAG

- 150 g Marillenmarmelade
- 1 Pkg. Erdbeeren
- 1 Pkg. Schwarzeeren
- 1 Pkg. Tortengelee