

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g Mehl (glatt)
- 70 ml Milch
- 70 ml Öl
- 20 g Mehl
- 20 g Butter
- 20 g Marmelade
- 1 kg Frucht (nach Saison)
- 1 Pkg. Tortengelee

Mein persönlicher Tipp

Verwenden Sie immer frische Früchte der Saison.



Maria Paul

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

Früchtekuchen



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Ganze Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Langsam die Öl-Milchmischung einrühren und zum Schluss das Mehl mit dem Schneebesen unterheben.
- In eine gut befettete und bemehlte Auflaufform einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.
- Den Kuchen überkühlen lassen und den Boden mit Marmelade nach Geschmack bestreichen.
- Mit frischen Früchten der Saison belegen.
- Mit Tortengelee nach Packungsangabe zubereiten und mit einem Pinsel über die Früchte träufeln.
- Mit Schlagobers garniert servieren.