

"Tutti - Frutti - Kuchen" von M. Parbst, Hamburg

375 g Mehl	Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 200 °C, Umluft 170 °C.
3 gestr. TL Backpulver	
150 g Zucker	Früchte in getrennte Siebe zum Abtropfen geben und je nach Bedarf klein schneiden.
1 P. Vanillezucker	
4 Eier	Mehl und Backpulver sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
1 Prise Salz	
geriebene Schale 1 Zitrone	Eine Fettpfanne einfetten und mit Mehl einstäuben. Teig gleichmäßig darin verteilen, mit den Früchten belegen und schließlich ca. 40 min backen.
300 g Schmand	
1 gr. Dose Ananas	
1 gr. Dose Pfirsiche	
1 gr. Glas Kirschen	

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.