# Obstkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 5 | Eier |
| 200 G | Vollrohrzucker |
| 1 PKG | Vanillezucker |
| 125 ML | Öl |
| 125 ML | prickelndes Mineralwasser |
| 150 G | glattes Mehl |
| 150 G | Weizenvollkornmehl |
| 1 PKG | Backpulver |
| | Obst der Saison |

## Zubereitung

1. Eier trennen und das Eiklar mit der halben Menge Zucker zu Schnee schlagen.
2. Dotter mit der anderen Hälfte Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Das Öl unter ständigem Rühren langsam eingießen.
4. Mineralwasser und Mehl/Backpulvergemisch kurz unterrühren und den Schnee vorsichtig unterheben.
5. Rohr auf 180°C vorheizen.
6. Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und mit Früchten der Saison und nach Belieben belegen (Ribisel, Schwarzbeeren, Marillen, Zwetschken, Rhabarber, ...).
7. Kuchen für ca. 30 Minuten backen.