



## Obstkuchen

### Teig für Kuchen auf dem Blech

#### Teig 1:

100-150 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1-2 Eier

etwas Salz

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

etwa  $\frac{1}{4}$  l Milch

oder

#### Teig II:

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 Eier

etwas Salz

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

knapp  $\frac{1}{2}$  l Milch

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Ei oder Eier und Salz hinzu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißen) vom Löffel fällt. Er wird auf eingefettetes Backblech gegeben

und mit einem Teigschaber glattgestrichen. Damit der Teig an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig.

**Belag:**

1-1 ½ kg Äpfel oder Pflaumen

Zum Bestreuen: Etwas Zucker

**Streusel:**

200 g Weizenmehl

100-125 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Messerspitze Zimt

100-125 g Butter oder Margarine

Für die Streusel wird das Mehl in eine Schüssel gesiebt und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt vermischt. Man gibt das Fett in kleinen Flöckchen dazu und vermengt alle Zutaten mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu Streuseln. Sie werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt.

Bei 170°, 20-25 Minuten backen