

Obstkuchen mit Kirschen und Pfirsichen

Für den Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

1 TL Vanillezucker

5 Eier

90 ml Eierlikör

abgeriebene Schale

einer halben Bio-Zitrone

350 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

300 g Kirschen entsteint

300 g Aprikosenhälften

100 g Mandelblättchen

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Eierlikör und Zitronenschale einrühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Backrahmen (ca. 30 x 35 cm) geben und glattstreichen.

Mit den Aprikosenhälften und den Kirschen belegen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im Backofen 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

Zum Fertigstellen:

Puderzucker

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30 Minuten

