

Wildfrüchtekuchen - schnell und lecker

Es passiert immer wieder, dass sich kurzfristig Schleckermäulchen als Gäste anmelden und dann riskiere ich nicht, sie mit traurigen Gesichtern vor leeren Tellern sitzen zu sehen.

Da zaubere ich dann schnell einen Kuchen mit Wild- oder Gartenfrüchten:

Gleichschwerkuchen-Rezept

Zutaten:

4 Eier wiegen

Zucker – vom selben Gewicht der 4 Eier

Mehl – vom selben Gewicht der 4 Eier

Butter – vom selben Gewicht der 4 Eier

etwas Backpulver

Prise Salz

Wild- oder Gartenfrüchte – je nach Geschmack und Vorrat

Zubereitung:

- die 4 Eier wiegen und Dotter vom Eiweiß trennen.
- Das Eiweiß mit dem Salz zu Schnee schlagen,
- in der zweiten Schüssel die Dotter mit Zucker und Butter schaumig rühren,
- Eiweißmasse vorsichtig unter die Dottermasse heben,
- das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Masse heben
- den Teig in eine Kuchenform gießen, mit Früchten belegen und
- bei ca. 180°C ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit

Sybille Zadra