

Rezepte aus dem Hessenpark

Mürbeteig für Obstkuchen

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g Zucker

150 g Fett

2 Eier

Aus den Zutaten Streusel zubereiten (geht am besten mit einer Gabel). Mit der Hälfte der Streusel eine Springform füllen und festdrücken. Beliebiges Obst darauf legen und die restlichen Streusel darüber verteilen.

Backzeit: 40-45 Minuten, je nach Obst

Temperatur: 180-200 °C

Man kann diesen Teig auch als Grundlage für andere Beläge (z.B. Quark- oder Mohnmasse) nehmen.

Rahmguss für Obstkuchen

2 Eier

75 g Zucker

50 g Mehl

200 – 250 g Schmand

1 Teelöffel Zimt

Zutaten verrühren und über das Obst verteilen.