

## Obstkuchen mit Ölteigboden

---



### Zutaten:

---

6 Eßlöffel Rapsöl  
8 Eßlöffel Milch  
1 Ei  
3/4 Tasse Zucker  
1 1/2 Tasse Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

---

*Die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben.  
Anschließend mit dem Eßlöffel alles gut durchrühren.  
Den Boden der Kuchenform(Springform) mit Margarine einfetten  
und mit Paniermehl gleichmäßig bestreuen. Die fertige  
flüssige Teigmasse eingießen und durch schwenken gut verteilen.  
Der Boden ist damit mit ca.2 mm Teig bedeckt. Jetzt den Backofen  
vorheizen! Die Früchte auf den flüssigen Teig legen. Dazu eignen  
sich Pflaumen, Apfelstücke, Rhabarber, Aprikosen, alle Beeren u.a.  
Im Backofen ca.40 Minuten bei 180 bis 200 Grad backen.  
Das Ganze dauert 1 Stunde und der Kuchen ist fast ohne Boden.  
Besonders für Leute, die sich nicht so voll essen wollen.*

*Guten Appetit!*