

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

OMAS OBSTKUCHEN

ZUTATEN

150g Butter	1 Schuss Rum (nach Wunsch)
150g Zucker	230g Weizenmehl
2 Pkg. Vanillezucker	1 Pkg. Backpulver
4 Eier	1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG: 3 Äpfel, 3 Birnen, Zucker, Zimt

UND SO GEHT'S:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Eier nach und nach hinzugeben und auf hoher Stufe weiter-rühren. Nach Wunsch kann ein Schuss Rum beigefügt werden.
3. Mehl fein sieben und mit Backpulver sowie Salz ver-mischen. Vorsichtig unter die Butter-Ei-Masse heben.
4. Die Teigmasse in eine gefettete und gebröselte Backform füllen (gut eignet sich eine hitze-beständige Auflaufform).
5. Äpfel und Birnen schälen, Putz entfernen und in Scheiben schneiden. Den Kuchen großzügig ab-wechselnd mit einer Lage Äpfel und einer Lage Birnen belegen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 45 Minuten backen.



Marlene, 3. Lehrjahr &
Lehrlings-Koordinatorin
„Jung bäckt Tradition.“