



Früchtekuchen

Für ein Kuchenblech von 30x40 cm

- Zutaten:
- 2 Tassen Mehl
 - 2 Tassen gemahlene Haselnüsse
 - 2 Tassen Zucker
 - 1 Päckli Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - 1 Zitrone, Saft und Schale
 - 250 gr. Butter
 - 3 dl Milch
 - 4 Eier
 - Früchte oder Beeren nach belieben



Zubereitung:

- Mehl, Haselnüsse, Zucker, Backpulver und Salz vermischen
- Zitronensaft und abgeriebene Schale, flüssige Butter, Milch und Eier beifügen und zu einem glatten Teig rühren.
- Auf einem Baktrennpapier belegten Blech verstreichen und entsteinte Früchte oder Beeren auf dem Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

En Guete ...

