

## **Schneller Buttermilch Obstkuchen**

### **Rezept für 2 Personen**

- 1 kg Obst (z.B. Zwetschgen, Äpfel, Kirschen)
- 400 g Mehl, Typ 1050
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Vollrohrzucker
- 300 ml Buttermilch
- 2 Eier
- einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- Salz

### **Zubereitung**

Das Obst waschen, (Äpfel nicht schälen!) putzen und je nach Obstsorte in Stücke oder Scheiben schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz und dem Zucker vermischen. Die Buttermilch mit den Eiern und dem Backaroma verrühren und langsam zur Mehl-Zucker-Mischung gießen. Mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Das Obst nach Belieben darauf verteilen.

Das Blech auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen schieben und den Kuchen bei 200°C etwa 30 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist. Auf dem Blech oder einem Rost abkühlen lassen.

### **Quelle:**

PfundsFIT  
Das Kochbuch  
Lecker-leichte Küche zum Schlankessen  
HamppVerlag  
ISBN 3-936682-52-6