



## Fruchtkuchen

Teig auslegen (Kuchenteig aus der Migros oder vom VOLG Familienpreis - ist d.Beste)

Einstechen

Mit Hasel-, Mandel- od. Kokosnüsse bestreuen

Früchte drauflegen (Äpfel vierteln und feine Scheiben mit Raffel)

Mit Zimt bestreuen

### Guss

3 Eier - Freilauf = Farbe und Geschmack intensiver  
Puddingpulver Vanille (2 gehäufte Esslöffel von Beutel= meist ungezuckert)

+ 1 Teelöffel Puddingpulver mehr bei Zwetschgen u. Rhabarbern.

Zucker je nach Wunsch

Mit wenig Milch diese Dinge gut verrühren

150 gr Sauerrahm

100 gr Magerquark g

(Verhältnis Sauerrahm u. Quark variabel)

3dl Vollrahm

dies alles gut mischen und dann auf Früchte giessen

Bitte beachten: genug Guss

bei Micro-Kombiofen ca. 30 - 35 Min.

Backofen: Oben- u. Unterhitze: 210° -

ca 40-45 Min.

Mittlere Rille