

## Einfacher Erdbeerkuchen/ Obstkuchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Rührteig:</b>		
2	Eier	Backrohr auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Obstkuchenform oder Springform fetten und bemehlen.
1 Prise	Salz	
100 g	Zucker	
1	Vanillezucker	Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben, Salz, Zucker und Vanillezucker zugeben und mit dem Handrührgerät ca. 3-4 Minuten sehr cremig schlagen.
75ml	Öl, neutral	Öl und Wasser kurz bei niedriger Stufe einrühren.
75 ml	Mineralwasser	
125 g	Mehl	Mehl und Backpulver darüber sieben, kurz einrühren und Teig in die vorbereitete Backform geben. Ca. 15-18 -20 Minuten backen. (Stäbchenprobe!) Etwas auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen.
1 TL	Backpulver	
<b>Belag:</b>		
3-4 EL	Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade	leicht erwärmen (Mikrowelle oder kleiner Topf) und vorsichtig ganz dünn aufstreichen.
500 g	Erdbeeren, oder andere Früchte	waschen, halbieren, anderes Obst auch nach Belieben schneiden, Kuchen gleichmäßig von außen nach innen mit dem Obst belegen.
250 ml	Obstsft (Apfel, Multifrukt rot)	In einem Topf den Tortenguss mit dem Zucker und dem Saft mischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, mit einem Esslöffel auf dem Obst verteilen, dabei zuerst außenherum beginnen. Kurz auskühlen lassen und nach Belieben mit Schlagsahne servieren.
1 Pckg.	Tortenguss	
2EL	Zucker	