



Kuchen mit Sommerobst

Yaz Meyveli Kek



3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
3 ½ Gläser Mehl
1 ½ Teegläser Öl
1 Glas Joghurt
1 KL Zimt
1 KL Sesamkörner
1 gehobelte Zitronenschale
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
Für die Oberfläche:
2 Birnen
1 grosser Apfel
1 Pfirsich
1 EL Puderzucker
1 KL Sesamenkörner

- # Obst schälen, hobeln, Puderzucker und Sesamkörner zugeben und vermischen, danach zur Seite legen.
- # In einer tiefen Schale Zucker und Ei schneeweiss schlagen.
- # Joghurt, Öl, gehobelte Zitronenschale, Zimt und Vanillezucker zugeben und kurz schlagen.
- # Zu dieser Mischung gesiebtes Mehl, Backpulver und Sesamkörner zugeben. Die Zutaten so lange schlagen bis sie gut vermischt sind (währenddessen den Backofen auf 180 Grad schalten).
- # Kuchenform mit abnehmbaren und verschliessbarem Mantel einfetten und die Teigmasse einfüllen. Auf diese Ebene dann die Obstmischung ausbreiten und vorsichtig ebnen.
- # Den Kuchen in den Backofen geben und 70 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschliessend von der Backform herausnehmen. Die Obstschicht sollte oben sein und auf diese Weise servieren.

Tipp: Weil das Wasser des Obstes nicht zu sehr abgetropft wird, dauert die Backzeit ein wenig länger.