



## Obstkuchen

Hasbahçe



5 Eier  
1 ½ Gläser Weizenstärke  
1 Glas Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
Für die Kreme:  
3 Gläser Milch  
1 Ei  
1 EL Weizenstärke  
2 EL Mehl  
1 ½ Teelgläser Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
Für die Oberfläche:  
1 Kiwi  
1 Banane  
4-5 Erdbeeren

- # Ei und Zucker mit dem Mixer oder mit einem Schneebesen weiss schlagen. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und eine kurze Zeit umrühren und in ein gut eingeeöltes Backblech einfüllen.
- # Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen und rosarot backen (etwa 20 Minuten).
- # Währenddessen die Kreme zubereiten. In einen Topf kalte Milch, Mehl, Weizenstärke, Ei und Zucker hineinfüllen und umrühren bis die Zutaten geschmolzen sind.
- # Die Mischung unter stetigem Umrühren bis eine puddingähnliche Konsistenz erreicht ist und Vanillezucker untermischen und vom Herd nehmen. Wenn sich Klumpen gebildet haben dann mit dem Mixer fünf Minuten bearbeiten und zum abkühlen zur Seite stellen.
- # Das Backblech aus dem Backofen nehmen und mit einem anderen Backblech zudecken und 15 Minuten auf diese Weise ruhen lassen. Danach den Kuchen aus dem Backblech nehmen und in zwei teilen.
- # Auf die Kuchenböden ausreichende Menge der Kreme schmieren und zu Rollen zusammen rollen.
- # Die Rollen zweifingerbreit zuschneiden. In Scheiben geschnittene und mit Zitronensaft beschmierte Früchte belegen.
- # Im Kühlschrank zwei Stunden stehen lassen und servieren.

**Tip:** Wenn eine schnellere Zubereitung angebracht ist, dann kann man fertige Sprühsahne verwenden.