

Apfel- oder Birnenkuchen

Idee aus das Schaub Kochbuch S. 94 /95

Judith Renggli

Butter oder Öl für die Kuchenform
5 Eier
50 ml Wasser
200 ml Rahm,
50 g Kartoffelstärke
1 Prise Salz
ev. 1 TL Zimt
ev. 2 Esslöffel Bananenflocken
ca. 300 g Früchte, z. Bsp. Birnen oder süsse Äpfel

Eier trennen,
Eigelb schaumig schlagen,
Rahm und Wasser begeben und mischen

Eiweiss schaumig schlagen
etwas Salz beifügen
Kartoffelstärke unterrühren

Eigelbmasse und Eiweissmasse sorgfältig mischen.

Für den Boden die erste Hälfte der Masse in die Backform geben und bei 180 Grad 15 Minuten vorbacken.

Früchte schälen und in die gewünschte Form schneiden.

(Der zweiten Hälfte der Masse ev. 2 Esslöffel Bananenflocken und/oder 1 Kaffeelöffel Zimt begeben. Birnen sind in meistens süss genug, so dass es keine Bananenflocken braucht.)

Boden nach 15 Minuten aus dem Backofen nehmen, mit den Früchten belegen

Nun die zweite Hälfte der Masse über die Früchte verteilen.

Kuchen wieder in den Backofen geben, nochmals etwa 50 Minuten backen.

