

Versunkener Obstkuchen

(Kirsch oder Apfel)

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
3 Eßl. Rum
3 Eier
250 g Dinkelmehl 630
3 TL Backpulver
Mandelblättchen nach Belieben

Äpfel oder abgetropfte Sauerkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und auf ein gefettetes Backblech oder eine Springform streichen. Den Teig mit den Äpfeln oder den Sauerkirschen belegen, darauf nach Belieben ein paar Mandelblättchen streuen und im Ofen bei 175°C – 190 °C, ca. 45 – 50 Minuten backen.

Angegebenes Rezept ist ausreichend für 1 Springform, Durchmesser 28 cm für ein Backblech die doppelte Menge zu empfehlen