

## Obsttörtchen mit Zwetschgen und Eiersahne

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Karibik  
Kuchen  
Orangen

250 g Mehl  
4 ts Backpulver  
1/2 ts Salz  
125 g Zucker  
1 tb Orangenschale; gerieben  
2 Eier  
250 ml Orangensaft  
40 g Butter geschmolzen; plus  
-Butter zum Ausfetten

Den Backofen auf 180°C vorheizen, eine Backform (etwa 23 x 12 cm) ausfetten.

Mehl, Salz, Zucker, Orangenschale und Backpulver in einer Schüssel mischen.

In einer anderen Schüssel Orangensaft, Eier und abgekühlte Butter verquirlen. Vorsichtig unter die anderen Zutaten mischen und in die Backform füllen.

Etwa 45 min backen und in der Form noch 5 min auskühlen lassen, bevor der Kuchen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Rezept von Susanne Schäck Gesamtes  
Kochbuch unter  
<http://www.rrze.uni-erlangen.de/erfinder/susanne/karibfutter.html>

nachbearbeitet und mit freundlicher Hilfe von MM-Buster formatiert von Petra Hildebrandt