

Annes Rührkuchen



Zutaten

Teig:

250 g	Butter
250 g	Zucker
5	Eier
¼ l	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
400 g	Mehl
100 g	Mondamin
1 Päckchen	Backpulver
6	Äpfel

Butter und Zucker schaumig rühren (mindestens 5 Minuten). Nacheinander die Eier in die Masse geben und pro Ei 1 Minute rühren. Milch und Vanillezucker dazugeben.

Mehl, Mondamin und Backpulver mischen und durch ein Sieb auf den Teig sieben und vorsichtig vermischen. Anschließend den Teig in eine Tortenform oder auf ein Backblech wo mir Backpapier ausgelegt ist füllen.

Obst drauf verteilen.

Bei 175 ° C ca. 45 Minuten backen.

Je nach beliebigen Äpfel, Birnen, Kirschen oder andere Aromen in den Teig mischen.