



# VESTESSEN



## OBSTBODEN

### ZUTATEN:

250ml Wasser, 225g Weizenmehl Typ 550, 175g Zucker, je 1 Pk Vanillezucker & Backpulver, 6 EL Rapsöl



1) Weizenmehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben



2) Alles gründlich vermischen



3) Wasser und Rapsöl hinzufügen



4) Gründlich zu glattem Teig verrühren



5) 28cm große Backform leicht einfetten, mit Paniermehl ausstreuen, Teig einfüllen



6) Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze, Mitte) backen



7) Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann nach Wunsch weiterverarbeiten

### TIPP:

Mit dem Obstboden lassen sich die leckersten Obstkuchen zaubern! Belegt z.B. mit Erdbeeren, Blaubeeren/Heidelbeeren, Pfirsichen, Mandarinen, Kirschen oder auch gemischtem Obst wird daraus der perfekte Kuchen für warme Sommertage.