

# OSTERKUCHEN MIT FRÜCHTEN

Für eine Springform von 26cm Durchmesser

## Zutaten

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 250 g Halbweissmehl
- ½ Päckli Backpulver
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 500 g Früchte nach Wahl (Aprikosen, Johannisbeeren, etc.)
- 2 EL Puderzucker (zum Bestäuben)

## Anleitung:

- 1.) Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Haselnüssen in die Eimasse rühren. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 2.) Die Masse in eine gefettete und bemehlte Springform füllen. Gewaschene, entkernte Früchte darauf verteilen und nur leicht in den Teig drücken.
- 3.) Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad ca. 45 Minuten backen und nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

