

GROSSE KREISSTADT

wangen
im Allgäu

WANGEN

KOCHT FAIR

Machen Sie mit –
wir Wangener wollen
faire Zeichen setzen!



MÜRBER OBSTKUCHEN

[wangen.de/fairtradedown](https://www.wangen.de/fairtradedown)



MÜRBER OBST KUCHEN



ZUTATEN:

180 g Butter

180 g Rohrohrzucker* oder
Mascobado Vollrohrzucker*

4 Eier

1 Prise Salz*

80 g Nüsse gemahlen*

1 EL Zimt*

180 g Mehl

(halb Vollkornmehl)

½ Pkg Backpulver

750 g Obst der Saison

(z.B. Kirschen, Beeren,

Aprikosen, Äpfel etc.

entsteint oder kleingeschnitten
nach Belieben)

Puderzucker zum Bestäuben

* Zutaten aus fairem Handel erhältlich.

Mamas Rezept –
immer ein Erfolg!

SPRINGFORM Ø26cm



ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Prise Salz dazu.
3. Nüsse und Zimt unterheben.
4. Mehl mit Backpulver mischen und einarbeiten.
5. 2/3 der Rührmasse in Kuchenform füllen. Obst darauf verteilen und restlichen Teig darüberstreichen.
6. Kuchen ca. 45 Minuten backen. (Stäbchen Kontrolle!)
7. In der Form abdampfen lassen, danach auf Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Doppelte Menge ergibt ein großes,
rechteckiges Backblech!



EINE AKTION DER
STEUERUNGSGRUPPE
FAIRTRADE-STADT WANGEN

GEBACKEN:

Sonja Opfermann