

KUCHENTEIG MIT ESSIG

Rezept von „der historischen Hausfrau“ aus dem Hessenpark

Zutaten:

Für den Teig:

2 EL Öl

1 EL Essig

3 Eier

100g Zucker

1 Vanilleschote oder 1 EL Vanillezucker

150g Mehl

3 TL Backpulver

Für den Belag:

Gekochtes Obst (Kirschen, Birnen, Äpfel, Pflaumen, etc.)

Für die Streusel:

150g Mehl

100g Zucker

100g Margarine oder Butter

Zubereitung:

Die ersten Zutaten gut schaumig schlagen. Zucker, Vanille, Mehl mit Backpulver vermischt hinzufügen.

Bei 170 Grad 45 Minuten lang in einer 26cm Durchmesser Springform ausbacken.

Bei einem Blech bitte die doppelte Menge an Zutaten verwenden. Vor dem Backen kann man gekochtes Obst darauf geben und Streusel.