

## Osterkuchen mit Früchten

Der saftige Osterkuchen mit Früchten ist sehr lecker und einfach zu machen. Ein unwiderstehliches Rezept für die Ostertafel und hervorragend zum Aufbrauchen von eingefrorenen Früchten geeignet.

### Zutaten

½ Päckli	Backpulver*
3	Eier*
500 g	Früchte nach Wunsch (Aprikosen, Johannisbeeren etc.)
100 g	Haselnüsse gemahlen
250 g	Güetzmehl* oder Halbweissmehl*
1 Tasse	Milch
2 EL	Puderzucker (zum Bestreuen)
1 Prise	Salz*
1 Päckli	Vanillezucker*
100 g	Zucker

### Zubereitung

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.

Die Masse in eine gefettete und bemehlte Springform füllen. Gewaschene, entkernte Früchte darauf verteilen und nur leicht in den Teig drücken.

Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 45 Minuten backen und nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

\*Im Mühleladen erhältlich



Quelle: [www.gutekueche.ch](http://www.gutekueche.ch)