



Kirschbunzl aus Oma's Büchlein (Arme Leute Kuchen)

Wir brauchen:

50g Butter
500g Obst (in meinem Fall Pflaumen)
375 g Mehl
375 ml Milch
2 Eier
40 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
eine Prise Salz
ca. 3 EL Kristallzucker (zum Bestreuen)
eventuell Zimt (je nach Obst Art)

Mein Reindl hat die Größe 34 x 23 cm

Das Rohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter ins Reindl geben und im Ofen schmelzen, während aufheizt. Aber nicht vergessen das Reindl herauszugeben Das Obst waschen und gegebenenfalls entkernen und beiseite stellen. Die Eier und den Zucker mit der Milch verquirlen. Prise Salz dazugeben. Nun das Mehl nach und nach in die Milch-Ei Mischung einrühren.

Eine Variante wäre auch: bei der Herstellung des Teiges die Eier tennen und aus den 2 Eiklar einen Schnee schlagen und diesen dann unterheben.....

Zum Schluss noch das Obst in den Teig geben, einmal kurz umrühren und ins Reindl über die geschmolzene Butter leeren. Für ungefähr 20-25 Minuten im Ofen backen, bis das ganze schön goldgelb ist. Herausnehmen..... und sofort mit 2-3 EL Kristallzucker bestreuen.

Am liebsten hab ich ihn lauwarm, meine Arbeitskollegen mussten ihn kalt essen, aber er hat ihnen trotzdem geschmeckt

Guten Appetit wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at