Obst-Gemüse-Kuchen

Rezept von Josephine Holz (Pferdeland Brandenburg)

Zutaten

- 1 kg Äpfel/Birnen/Zucchini/Möhren – was immer du auch magst
- 2 EL Zitronensaft
- 85 g weiche Butter
- 85 g Zucker/Honig/auch Ahornsirup
- etwas Vanille, entw. 1 TL Vanillezucker oder Aroma
- 2 Eier
- Ca. 170 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Vollmilch
- 1 Prise Salz
- 50 -100 g Mandelblättchen zum Bestreuen
- Weihnachtsgewürze, wie Zimt, Kardamom, Nelken, Anis .. passen auch ganz hervorragend dazu

Zubereitung

- Gemüse/Obst schälen, fein hobeln und mit Zitronensaft beträufeln.
- Butter und Vanillezucker cremig rühren, Zucker/Honig und Eier nach und nach dazugeben.
- Mehl, Backpulver, Milch und Salz unterrühren.
- Gemüse/Obst vorsichtig unter den Rührteig heben.
- Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen.
- Mit Mandelblättchen bestreuen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze (180 Grad Umluft) etwa 40-50 Minuten backen.
- Vollständig auskühlen lassen!, dann aus der Form nehmen und servieren.

Frohe Weihachten

PFERDELAND BRANDENBURG