

Obststreuselkuchen

Zutaten für den Biskuitteig:

- 2 Eier
- 150g Zucker
- 4 Esslöffel Milch
- 200g Mehl
- ½ Backpulver
- 75g zerlassene Margarine

Zutaten für die Streusel:

- 100g Mehl
- 75g Zucker
- 75g Butter

Zubereitung:

- Ei und Zucker ca. 3 min auf höchster Stufe schlagen
- danach alle anderen Zutaten vorsichtig unterheben
- alles in die Springform geben
- Obst auffüllen



- 175 Grad Umluft – 40-50 min



Fertig!! Guten Appetit!!