

# Obstkuchen



Für den Obstkuchen

300g **Dinkelvollkornmehl**

1 Prise **Salz**

1 Pkg. **Weinsteinbackpulver**

100-150g **Rohrohrzucker** und eventuell

Vanillezucker verrühren und dann

400ml **Wasser** und

50-100ml **Rapsöl** hinzufügen, gut verrühren, in eine Form gießen (große Tortenform für niedrigen Kuchen) und mit

**Früchten** belegen.

Bei ca 200 Grad backen und danach eventuell mit Zucker bestreuen (bei saurem Obst).

**TIPP:** Wenn man statt dem Vollkorn weißes Mehl nimmt, unbedingt eine Prise **Kurkuma** dazugeben, dann wird der Teig schön gelb!

Share this: