

Ruck-Zuck-Kuchen



Zutaten

300 g Atzenbrugger Mehlmange

4 Eier

200 g Butter

300 g Zucker

½ Packung Backpulver

Obst nach Wahl

Zubereitung

Butter mit Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Danach wird diese auf ein ausgefettetes Backblech verteilt. Für den speziellen Genuss kann der Ruck-Zuck-Kuchen mit Marillen, Zwetschken oder anderen

Früchten der Saison belegt werden. Anschließend bei 200-210°C Heißluft für ungefähr 25 Minuten backen.