

## Rezept 021 : Egerländer Obstkuchen

### Zutaten :

#### Belag :

200 g Zucker

200 g Butter

4 Dotter

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

3 EL Rahm

4 Schnee ( Eiklar geschlagen )

Obst ( Marillen, Kirschen, ... )

#### Topfenfülle :

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

60 g Butter

1 Pkg. Topfen

#### Streusel :

50 g Butter

50 g Zucker

100 g Mehl

### Zubereitung :

Zucker, Butter und Dotter rühren, Rahm unterheben und Mehl mit Backpulver vermischt einmengen.  
Zum Schluss den Schnee dazugeben. Auf ein Blech streichen.

Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter rühren. Topfen dazu und gleich auf den Belag streichen. Obst nach Belieben drauf legen ( Marillen, Kirschen, ... ).

Butter, Zucker und Mehl abbröseln und über das Obst streuen.  
Dann bei 180 °C backen.

Guten Geschmack !