

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
1 Ei
1 P. Backpulver

Füllung:

500 g Obst nach Wahl
z. B. Brombeeren, Kirschen
Aprikosen, Äpfel oder
Zwetschgen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 45min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Backpulver im **Schlagkessel** mischen, Ei und weiche Butter zugeben und zu **Streuseln** verarbeiten. **Galaxy I** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen. 2/3 der Streusel in die **Galaxy I** reinstreuen, gleichmäßig verteilen und festdrücken. **Quatriga** auf den Streuselteig stellen und mit vier verschiedenen Obstsorten belegen. Die restlichen Streusel über dem Obst gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45. Min. bei 180° C backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker abstäuben.