

Zutaten:

Obst:

1 D. Ananas oder
4-5 Äpfel

Teig:

4 Eier
250 g Zucker
1/4 l Öl
1/4 l Fruchtsaft

500 g Mehl
1 P. Backpulver

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

Zubereitung:

Eier und Zucker im **Schlagkessel** weißcremig aufschlagen. Öl und Fruchtsaft im Cup abmessen, mit der Eimasse kurz verrühren.

Mehl und Backpulver mischen mit dem Müllermeister den Schlagkessel sieben und unterheben.

Dauerbackunterlage mit **Gar-Profi** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen. Dosenobst oder frisches Obst auf den Teig legen. (sinkt beim Backen ein)

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 Min. backen

Tipp:

Bei rohem Obst z. B. Äpfel oder Rhabarber wird die Flüssigkeit durch Apfelsaft ersetzt.