



FRÜCHTE-BLECHKUCHEN

ERGIBT CA. 12 STÜCK
FÜR 1 BACKBLECH À CA. 30 CM Ø

100 g Butter, weich
80 g flüssiger Honig
50 g Puderzucker
4 Eier
150 g Mehl
200 g gemahlene geschälte Mandeln
2 TL Backpulver
600 g gemischte Sommerfrüchte, z. B. Aprikosen, Nektarinen, Feigen und Kirschen
5 EL Mandelblättchen
1½ EL Hagelzucker

1. Blech mit einem Backpapier auslegen. Butter, Honig und Puderzucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Abwechslungsweise Eier und Mehl darunterühren. Mandeln und Backpulver daruntermischen. Teig in das Blech geben und glatt streichen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Früchte halbieren, wenn nötig entsteinen. In Schnitze schneiden und auf den Teig verteilen. Mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen. In der Ofenmitte 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ 35-40 Minuten backen

Pro Stück ca. 9 g Eiweiss, 20 g Fett,
28 g Kohlenhydrate, 1400 kJ/330 kcal