

# Mutters leichter Früchte- Biskuit

---

Ein herrlich leichter Biskuit, ideal für den Sommer oder für Obst aus dem Tiefkühler. Egal ob mit Johannisbeeren, Zwetschgen oder Kirschen, er schmeckt lecker, ist fettarm und schnell zubereitet.

Am besten ist er am zweiten Tag, wenn der Biskuit den Fruchtsaft aufnehmen konnte. Wer will, kann sein Stück mit Schlagrahm garnieren.

Es eignen sich auch andere feuchte Früchte (z.B. Pflaumen, Nektarinen, Aprikosen).

Bei Kirschen und Johannisbeeren: die Früchte als Letztes unter den Biskuitteig ziehen und diesen dann auf das Blech verteilen.

Früchte aus dem Tiefkühler nur leicht antauen lassen.

Ergibt: 12 Stücke à ca. 120 kcal und 2.5 g Fett

## Zutaten:

4 Eier

300 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl, ½ Teel. Backpulver

ca. 500 g Zwetschgen, halbiert und entsteint (oder Johannisbeeren, entsteinte Kirschen usw.)

## Zubereitung:

Eier, Zucker und Salz sehr schaumig rühren, das Mehl unterziehen (Backpulver zuvor mit dem Mehl vermischen).

In eine runde, mit Backtrennpapier belegte Form füllen (ca. 26 cm Durchmesser, den Rand evtl. etwas einfetten). Die halben Zwetschgenstücke kreisförmig in den Teig stecken und im vorgeheizten Ofen bei 175 ° C etwa 50 bis 60 Minuten backen (Nadelprobe).

Variante: Wer den Teig in Muffinsformen (vorher evtl. einfetten) füllt, die Backzeit entsprechend reduzieren (ca. 30 Min.).