



## Obstkuchen a la Heike

### Für den Boden:

16 Eßl Kokosöl  
500g Dinkelmehl  
Zucker nach Bedarf Rohrzucker oder  
Honig  
1 Becher Quark( 250g)  
2 Eßl. Kokosmehl  
Als Backtriebmittel 1 TL Natron und 1 TL  
Weinstein

### Belag:

1 l Milch für Pudding  
3 Päckchen Puddingpulver  
Zucker nach Bedarf Rohrzucker oder  
Honig)  
Pudding kochen  
dann 2 Becher Schmand einrühren  
3-4 Eier trennen  
Eigelb in den Pudding geben,

Teig auf das Blech  
etwas Pudding darauf  
mit abgetropften Kirschen, Pflaumen oder Äpfeln dick belegen,  
danach Pudding mit Eier und Schmand verrührt darauf geben.  
Eischnee schlagen und obendrauf als Belag verteilen.



Gutes Gelingen