

# Schnelles Obstblech

von Quittenrose

<http://meinstickereien.blogspot.com/>



## Zutaten für ein Blech:

185 g Margarine  
3 Eier  
1,5 Tassen Mehl  
Eine  $\frac{3}{4}$  Tasse Zucker  
Eine  $\frac{3}{4}$  Tasse Fruchtsaft bzw. -sirup vom Dosenobst  
1 Päckchen Vanillezucker  
Ein  $\frac{3}{4}$  Päckchen Backpulver

## Für den Belag:

Ein Päckchen Vanille-Puddingpulver  
2 Esslöffel Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Liter Milch  
1 bis 2 Dosen Obst nach Geschmack, hier: 1 Glas Schattenmorellen und eine Dose  
Mandarinenspalten, Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

Margarine schmelzen, mit allen anderen Teigzutaten verrühren. Auf ein gefettetes Backblech mit hoher Kante geben (Teig ist relativ flüssig). Den Vanillepudding nach Anweisung kochen, vorsichtig auf dem flüssigen Teig verteilen. Dann mit Obst belegen. 25 Minuten bei 200°C. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen. Dann nur noch schmecken lassen!