

Bio-Rezept für deine Veranstaltung

Obstkuchen

Oscar
kocht



Meine Einkaufsliste

Obstkuchen (100 Portionen)

- 1,2 kg Butter
- 2,8 kg Weizenmehl
- 6,5 kg Obst (geschälte Äpfel/Birnen, Erdbeeren, halbierte Marillen/Zwetschken)
- 1,6 kg Zucker
- 64 g Vanillezucker (oder 8 Schoten)
- 160 g Backpulver
- 8 Liter Milch
- 40 Eier

Obstkuchen

nach Oscar's Rezept

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Hälfte vom Obst mit dem Stabmixer gut pürieren (2-3 Minuten). Mehl, Backpulver, Milch, Zucker, Vanillezucker und Eidotter mit dem pürierten Obst sehr gut mischen. Das restliche Obst klein schneiden und mit dem Butter 5-7 Minuten lang anrösten.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig in die Masse einrühren. Den Teig in die Backformen füllen - wenn diese nicht beschichtet sind, unbedingt einfetten und mehlen.

Das geröstete Obst auf die Masse verteilen. 35 Minuten bei 150°C mit Umluft backen (180°C ohne Umluft). Danach das Backrohr ausschalten und den Kuchen noch weitere 10 Minuten drinnen lassen.

Für die angegebene Menge werden 16 Backformen (Durchmesser 25 cm) benötigt.



Man kann diesen Kuchen auch mit frischen Preiselbeeren oder mit Rhabarber machen. In diesem Fall nimmt man doppelt so viel Zucker.

Bio-Zutaten 100 Portionen	Herkunft	Verfügbarkeit	Preis pro Einheit	Preis gesamt
2,8 kg Weizenmehl	Getreidebauer	immer	2 Euro/kg	5,60 Euro
6,5 kg Obst	Obstbauer	je nach Sorte	2,50 Euro/kg (Äpfel)	16,25 Euro
40 Eier	Milchbauer mit Eiern	immer	0,40 Euro/Ei	22 Euro
1,2 kg Butter	Biogast/ Sonnentor/ Bio vom Berg	immer	10,36 Euro/kg	12,43 Euro
1,6 kg Zucker			1,99 Euro/kg	3,20 Euro
160 g Backpulver			0,97 Euro/100 g	1,55 Euro
64 g Vanillezucker			2,06 Euro/4*8 g	4,12 Euro
8 Liter Milch			1,10 Euro/Liter	8,80 Euro

Kosten für 100 Portionen 61,52 Euro
 Einnahmen (2,50 Euro / Portion) 250,00 Euro
 Möglicher Gewinn 188,48 Euro



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.