

REGIONAL & HANDGEMACHT

Obstkuchen mit Steinfrüchten

Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm

FÜR DEN MÜRBETEIG

60 g Zucker

1 EL Vanillezucker (oder ein Päckchen)

1 Ei

1 Prise Salz

220 g Mehl

FÜR DEN BISKUITTEIG

3 große Eier

50 g Zucker

1 Prise Salz

45 g Mehl

1 EL Speisestärke

2 EL geschmolzene Butter

ZUM EINSTREICHEN UND VERZIEREN

3-4 EL Pfirsich- oder Aprikosenmarmelade

60 g Mandelblättchen, angeröstet

FÜR DIE CREME

300 g Frischkäse

80 g Puderzucker

Saft einer Zitrone

FÜR DEN BELAG

70 g Aprikosen (3 bis 4 Stück)

50 g Zwetschgen (4 Stück)

150 g Pfirsich (2 Stück)

Zubereitungszeit (ohne Backzeit):

40 Minuten / reine Backzeit (Mürbeteig):

15 bis 20 Minuten / reine

Backzeit (Biskuitteig): rund 20 Minuten

/ Backtemperatur: 180 °C Ober-

und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad:

einfach, aber etwas aufwändiger /

Haltbarkeit: Bei uns war der Obstkuchen

auch am vierten Tag noch

fast so gut wie am Backtag.



Zubereitung

Für den Mürbeteig kalte Butterstücke, Zucker, Ei, Salz und Mehl verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Den Boden einer 24er Springform mit Backpapier auskleiden und 2/3 des Teigs in den Boden drücken, glatt ziehen und Löcher hinein stechen (den übrigen Teig heben wir für andere Gebäcke auf).

Die Springform für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen – oder für 15 Minuten ins Gefrierfach geben. In der Zeit den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Teig für 15 bis 20 Minuten backen, bis er goldbraun geworden ist.

Für den Biskuitteig zunächst die Butter schmelzen und auskühlen lassen. Dann die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel aufschlagen. Anschließend den Eischnee mit einem Schneebesen unter die Eigelb-Zucker-Masse heben. Mehl und Speisestärke vermischen und in die Ei-Masse sieben. Dabei mit einem Schneebesen kräftig durch den Teig rühren, bis eine sämige, klümpchenfreie Masse entstanden ist. Die geschmolzene Butter unterziehen.

Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte 24er Springform füllen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen für rund 20 Minuten backen. Der Biskuitteig sollte goldgelb geworden sein.

2 Esslöffel Marmelade erhitzen und auf den Mürbeteigboden streichen. Den ausgekühlten Biskuitteig darauf setzen. Frischkäse mit dem Saft einer Zitrone und dem Puderzucker zu einer cremigen Masse verrühren. Auf den Biskuitboden streichen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten. Übrige Marmelade erhitzen und mit einem Pinsel am Kuchenrand verteilen. Die Mandelblättchen mit einem Teigschaber oder einer Kelle von unten nach oben am Kuchenrand hochziehen und leicht andrücken.

Obst entkernen, in dünne Spalten schneiden und auf den Kuchen dekorieren. Den Obstkuchen am besten im Kühlschrank aufbewahren und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen.