

Familienrezept



Obstkuchen nach unserer Tante Kathi

Eine Obstkuchenform einfetten und bemehlen
Das Backrohr vorheizen auf 180°C und Ober- und Unterhitze.

Menge	Zutaten	Zubereitung
Rührteig:		
100 g 100 g 3 TL 4	weiche Bio-Butter Bio-Zucker Vanillezucker Eier	<ul style="list-style-type: none"> Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät und Schneebesen cremig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich auf höchster Stufe unterrühren.
150 g 50 g 1 geh. TL	Zentrofan-Dinkelvollkornmehl Zentrofan-Einkornvollkornmehl Backpulver	<ul style="list-style-type: none"> Die Mehle mit dem Backpulver vermischen und zur Schaummasse dazugeben. Kurz auf kleiner Stufe unterrühren bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. (Er ist von der Konsistenz etwas fester). Den Teig sofort in die Obstkuchenform geben und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten lang backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
Belag:		Während der Auskühlzeit kann man das Obst und den Tortenguss vorbereiten.
Ca. 500g	Obst nach Wahl (am besten regional, bio, saisonal, aus dem Garten)	<ul style="list-style-type: none"> Das Obst waschen, putzen und nach Geschmack in Stücke schneiden. Den Kuchen damit belegen.
1 P.	Tortenguss	<ul style="list-style-type: none"> Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und von der Mitte aus über den Früchten verteilen. Auskühlen lassen und nach Geschmack mit Sahne servieren.
Tipps:		
<ul style="list-style-type: none"> Vorratshaltung: Der Obstkuchenboden eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Man kann dann den gefrorenen Boden mit Obst belegen und den Tortenguss darübergießen. Bis der Tortenguss fest wird, taut der Kuchen auf. Man kann das Rezept auch doppelt zubereiten und auf einem Backblech backen. 		



BIOHOF
Fischer-Ithlinger