



Obstkuchen verschiedene Variationen

Zutaten für einen Obstkuchen
Ø 26 cm oder zwei Kuchen
Ø 16 cm:

Tortenboden:

- 200 g Eier (4 Stück)
- 110 g Zucker
- Salz
- 60 g Weizenmehl 550
- 40 g Stärke

410 g Gesamtmasse

Statt Mehl und Stärke kann auch
100 g Biskuit- und Rührkuchenmehl
verwendet werden.

Vanillecreme:

- 240 g Milch
- 25 g Zucker
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 15 g Stärke
- 10 g Milch
- 1 Vanilleschote

Für den Belag:

- Saisonales Obst
- 100 g gehobelte Mandeln
- 1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

Tortenboden:

Eier und den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren auf 40° C erwärmen. Danach mit der Maschine gut aufschlagen. Das Mehl und die Stärke sieben und anschließend vorsichtig von Hand unterheben. Entweder in einen großen oder in einen kleinen Tortenring füllen und nach Anleitung backen.

Nachdem der große Tortenboden abgekühlt ist, in zwei Teile schneiden. Der kleine Boden wird insgesamt drei mal geschnitten. Pro Kuchen werden zwei Teile benötigt.

Vanillecreme:

Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Das Eigelb mit der Stärke und mit einem Schuss Milch verrühren. Wenn die Milch kocht, die Eigelb-Masse unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Das Ganze abgedeckt auskühlen lassen und vor der Verarbeitung nochmals glattrühren.

Zusammensetzung:

Den gebackenen Tortenboden längs halbieren. Die eine Hälfte des Bodens in einen passenden Tortenring geben und mit der Vanillecreme dünn bestreichen. Nun die andere Hälfte darauf legen und nochmal dünn mit Vanillecreme bestreichen. Nun kann der Obstkuchen beliebig belegt werden.

Anschließend einen Tortenguss nach Herstellerangaben zubereiten, auf dem Obst dünn verteilen und 30–60 Minuten kalt stellen. Nach dem Abkühlen den

Backangaben:
großer Kuchen, Ø 26 cm



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: 20 – 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210 °C,
Unterhitze 130 °C.
Backzeit: 20 – 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschließen
Backzeit: 30 – 35 Minuten

Tortenring vorsichtig entfernen. Den Rand des Kuchens dünn mit Vanillecreme bestreichen und die Mandeln andrücken.

Tipp

Für einen intensiveren Geschmack können die Mandeln vorher im Ofen geröstet werden.

Backangaben:
kleiner Kuchen, Ø 16 cm



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: 30 – 35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 210 °C,
Unterhitze 130 °C.
Backzeit: 30 – 35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschließen
Backzeit: 30 – 35 Minuten

