Obstkuchen

Da kommen Erinnerungen hoch, an meine Kindheit und die Ausgelassenheit, und an die früher so wichtige Kaffeezeit mit Kuchen und Keksen, Kaffee für die Erwachsenen und Kakao für die Kinder. Zu dieser Zeit gab es oft den klassischen Obstkuchen mit Früchten der Saison und dem typischen Tortenboden. Mal gekauft und natürlich auch selbstgebacken. Der Obstkuchen war immer lecker und leicht, und vor allem schnell gemacht. Denn es war Sommer.

Das tolle an diesem so einfachen Kuchen sind doch die Variationsmöglichkeiten. Entweder man füllt den fertigen Tortenboden mit einer Vanillecreme oder einer frischen Quarkcreme und verteilt dann das Obst, oder man gibt ausschließlich die Früchte der Saison auf den Tortenboden und serviert einfach geschlagene Sahne dazu.

Alles ist möglich und trotzdem ist jeder Kuchen anders, aber auf jeden Fall immer sehr lecker. Für das glänzende Finish wird noch ein wenig Tortenguss auf den Früchten verteilt, aber bitte nicht zu viel. Das ist schon das ganze Geheimnis. Das Geheimnis von wunderschönen Kindheitserinnerungen.

Na, Lust auf das Rezept ? hier kommt es ?

Zutaten – für einen 26er Tortenboden

Für den Teig:

- 30 g gemahlene Mandeln
- 50g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 40 g lauwarm zerlassene Butter

Für die Creme:

- 130 ml Milch
- 1/2 Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 150g Naturjoghurt

Für den Belag:

- ca. 300 – 400 g Früchte oder gemischte Beeren der Saison
- klares Tortengelee

Zubereitung:

- den Ofen auf 160 C vorheizen, Form bebuttern und bemehlen
- Butter erwärmen
- Eier trennen, und das Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen. Anschließend den Zucker unterheben und weiter sehr cremig aufschlagen
- Vanillezucker und Eigelb unterrühren
- das Mehl, Backpulver und die gemahlenen Mandeln mischen und in 2 Portionen über die Masse sieben und unterheben
- zum Schluss die flüssige Butter unterziehen
- Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen
- auskühlen lassen
- Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren und langsam erhitzen
- unter Rühren eine Minute köcheln lassen, dann in eine Schüsseln füllen und zugedeckt etwas abkühlen lassen
- Joghurt mit der Puddingcreme glattrühren und auf den Kuchenboden streichen
- 30 Minuten kühl stellen
- Früchte und Beeren nach Lust und Laune auf den Kuchen verteilen
- Gelee laut Angabe zubereiten und über die Früchte streichen, am besten von der Mitte aus

So, und jetzt genießen ?

Also lasst Euch doch einfach inspirieren und probiert es mal aus ??

LG Tina ❤

https://brea-food-and-home.de/wiener-tortenboden