Obstkuchen

Die beliebtesten Rezepte

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Emil-Hoffmann-Str. 1, 50996 Köln
Rezeptfotos: TLC Fotostudio
Coverfoto: TLC Fotostudio
Alle Rechte vorbehalten
ISBN: 978-3-8155-8193-3

www.naumann-goebel.de

Inhalt

Erdbeerboden
Kirschkuchen
Apfel-Mandel-Kuchen
Ingwer-Birnen-Kuchen
Zwetschgen-Wähe
Rhabarberkuchen mit Sahneguss
Brombeer- Pfirsich-Crumble
Orangenkuchen mit Pinienkernen
Aprikosen-Mandel-Kuchen
Gestürzter Johannisbeerkuchen
Stachelbeerkuchen
Rhabarber-Himbeer-Kuchen
Apfel-Quark-Kuchen
Dunkle Beerentarte
Weintrauben-Ricotta-Tarte
Frischkäse-Birnen-Torte
Basler Kirschenbrottorte
Obstkuchen mit Kokoscreme
Crunchy Erdbeertorte
Obstsalat-Torte

Erdbeerboden

Für 12 Stücke:
Für den Teig:
200 g Mehl
1 Ei
120 g Butter
60 g Zucker
Salz

Für den Belag:
1 kg Erdbeeren
3–5 El Zucker
1 P. Tortenguss, rot
Außerdem:
Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
Ruhezeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 209 kcal / 875 kJ

Tipp:
Wenn Sie es noch fruchtiger mögen, ersetzen Sie bei der Zubereitung des Tortengusses einen Teil des Wassers durch Erdbeersirup.

1 Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken. Ei in die Mulde geben. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und 1 Prise Salz auf dem Mehlrand verteilen. Zutaten mit einem Messer grob zerkleinern. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Ofen auf 225 °C vorheizen. Eine Obstbodenform (30 cm Durchmesser) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in die Form geben und auf der mittleren Schiene bei 200–225 °C ca. 10–15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit für den Belag die Erdbeeren kurz waschen und trocken tupfen. Dann putzen und zuckern. Die Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

4 Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen.

Kirschkuchen

Für 12 Stücke:
Für den Teig:
250 g Mehl (Type 405)
50 g gemahlene Mandeln
150 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei