

Rezept

Bunter Obstkuchen

Ein Rezept von Bunter Obstkuchen, am 14.04.2026

Zutaten

250 g weiche Butter	250 g Zucker
1 Prise Salz	4 Eier (Größe M)
300 g Mehl	1 TL Backpulver
100 ml Milch	Butter und Mehl für die Form
4 EL rotes Johannisbeergelee	250 g kleine Erdbeeren
2 reife Aprikosen	1 Kiwi
je 100 g Himbeeren und Heidelbeeren	2 TL Tortengusspulver
1 EL Zucker	200 ml Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Eine Kasten- (30 cm) oder Napfkuchenform (24 cm Ø) mit einem Pinsel oder Pergamentpapier mit streichfähiger Butter einstreichen. Die Form mit Mehl ausstäuben und überschüssiges Mehl herausschütten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist. Anschließend die Milch unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) in 15– 20 Min. hellbraun backen (Stäbchenprobe, s. S. 11). Den Boden 5 Min. abkühlen lassen, dann sofort aus der Form lösen und auf ein Kuchen gitter stürzen, ganz abkühlen lassen.
4. Das Johannisbeergelee erwärmen und glatt verrühren, dann mit dem Pinsel gleichmäßig auf den Obstboden streichen. So wird verhindert, dass der Saft der Früchte den Boden aufweicht. Die Erdbeeren waschen, von den Kelchblättern befreien und halbieren. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Kiwi schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen. Den Obstboden bunt mit den Früchten belegen.
5. Das Tortengusspulver mit dem Zucker und Apfelsaft verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Tortenguss etwas abkühlen lassen, dann von der Mitte aus auf dem Kuchen verteilen.