

Rezept

Obstkuchen mit essbaren Blüten

Ein Rezept von Obstkuchen mit essbaren Blüten, am 09.06.2026

Zutaten

FÜR DEN BISKUITBODEN:

- | | |
|------------------------------|---|
| 4 Eier (M) | 105 g Zucker |
| 2 EL Vanillezucker | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| Salz | 50 g Maisstärke |
| 50 g Vollkornreismehl | 2 Msp. glutenfreies Backpulver (ca. 1 g) |
| Butter für die Form | Vollkornreismehl für die Form |

FÜR DEN BELAG:

- | | |
|--|--|
| 300 g Lemon Curd | 75 g Aprikosenkonfitüre |
| 500 g gemischte Beeren nach Wunsch (z. B. Johannis-, Blau- und Himbeeren) | Puderzucker zum Bestäuben |
| | essbare Blüten zum Garnieren (z. B. Mini-Hornveilchen oder Rosenblätter) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft) vorheizen. Den Boden der Springform mit Butter fetten und mit Vollkornreismehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen. Für den Biskuitboden aus den Zutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) eine Biskuitmasse zubereiten.
2. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken, dabei die Hitze auf 200° (Umluft) reduzieren. Anschließend die Backofentemperatur auf 160° (Umluft) reduzieren und den Biskuit in ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
3. Den abgekühlten Biskuitboden aus der Springform lösen und mit einem Sägemesser zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Kuchenplatte setzen und mit 150 g Lemoncurd bestreichen. Den mittleren Boden daraufsetzen und den übrigen Lemoncurd darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen und gleichmäßig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.
4. Die Beeren waschen und trocken tupfen, dann auf dem Kuchen verteilen. Den Obstkuchen leicht mit Puderzucker bestäuben und mit den Blüten dekorieren. Zum Servieren in Stücke schneiden.