

Rezept

Saftiger Obstkuchen

Ein Rezept von Saftiger Obstkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

250 ml Milch (3,8 % Fett)	120 g Zucker
80 g Vollkornmehl	4 Eier
3/4 Pck. Backpulver	Butter für die Form
1 Pck. Sahnesteif	500 g Himbeeren
2 Pck. rotes Tortengusspulver	100 ml Himbeersirup
70 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 26 cm Ø (ca. 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Für den Teig in einem Topf Milch und Zucker einmal kurz aufkochen, dann den Herd ausschalten. Das Mehl auf einmal in den Topf geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts alles so lange rühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden bildet und der Teig zu einem elastischen Kloß geworden ist.
2. Den Topf vom Herd ziehen und die Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührgeräts unter den Teig rühren. Anschließend das Backpulver gleichmäßig unterrühren. Den Boden, aber nicht den Rand der Springform mit Butter fetten. Den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen, Ränder dabei sauber halten. Boden im heißen Ofen (Umluft 150°) 55-60 Min. backen.
3. Form herausnehmen und den Boden ca. 15 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Rand mit einem scharfen Messer lösen, den Boden aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Den abgekühlten Boden mit Sahnesteif bestäuben und in einen Springformrand stellen. Die Himbeeren waschen und verlesen, auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen.
5. Tortengusspulver und Himbeersirup verrühren. In einem Topf 400 ml Wasser und den Zucker aufkochen und das Tortengusspulver einrühren. Den Guss vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann gleichmäßig über die Früchte träufeln, dabei darauf achten, dass alle Früchte bedeckt sind. Den Kuchen vor dem Servieren abkühlen lassen.