

August 2017

Rührkuchen mit versenkten Früchten

- Der ideale Kuchen zum Mitnehmen für unkomplizierte Partys oder Grillabende
- Es eignen sich: Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen, Pflaumen, Ananas, Pfirsiche.

VORBEREITUNGEN:

- Rezept für ein rechteckiges Kuchenblech (ca. 20x30cm)
- Formen vorbereiten – ausfetten oder mit Backpapier belegen
- Backofen auf 180 Grad vorheizen

GERÜHRTER TEIG:

125g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
2 Päckli Vanillezucker
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
150g Zucker

zusammen zu einer schaumigen Masse rühren

2dl Creme fraîche

daruntermischen

250g Mehl
1 gehäufter EL Backpulver

ebenfalls daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen

ca. 300g- 400g Früchte,
z. B. Äpfel, Birnen, Aprikosen,
Nektarinen, Zwetschgen

waschen, evtl. schälen, in Schnitze schneiden und oben auf dem Teig verteilen, nicht eindrücken

50g flüssige Butter
3 EL Zucker
wenig Zimt nach Belieben
3 EL Mandelplättchen
1 EL Mehl

mischen und darüber krümeln

BACKEN:

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens während ca. 30- 35 Min. backen

SERVIEREN:

Schmeckt frisch am besten! Evtl. mit Sauerrahm oder Schlagrahm servieren.