

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.