

Saftige Obstkuchen vom Blech

Schwelgen Sie in süßen Früchten

Frische Blechkuchen mit saftig-süßem Obst: So schmeckt der Sommer hervorragend. Sie können die Frucht Auswahl auch nach Ihrem eigenen Geschmack abwandeln und so Ihren persönlichen Lieblingskuchen vom Blech backen.

Aprikosenkuchen

Zutaten: 300 g Butter, 300 g Puderzucker, Vanillezucker, Salz, 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale, 5 Eier, 300 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 kg Aprikosen, 5 EL Mandelblättchen.

Zubereitung: Backofen auf 160 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben, vorsichtig unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen, Masse darauf verteilen, mit halbierten Aprikosen belegen, Mandeln überstreuen, rund 40 min backen, gegen Ende abdecken.



Saftiger Aprikosenkuchen. Foto: picture-alliance/allOver

Zutaten: (Teig): 400 g Mehl, 60 g Zucker, 30 g Hefe, 200 ml leicht warme Milch, 1 Ei, 1 Eigelb, 50 g weiche Butter. (Füllung): 500 g Magerquark, 250 ml Milch, 160 g Zucker, 40 g Mehl, 2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale, 1 Tüte Vanillezucker, 3 Eier, 300 g Brombeeren, 100 g Himbeeren.

Zubereitung: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hefe mit etwas Mehl zerbröckeln, mit Mehl, Zucker, Milch, Ei, Eigelb und Butter mit Knethaken 5 min mischen. Zugedeckt am warmen Platz rund 45 min gehen lassen. Quark, Milch, 80 g Zucker, Mehl, Zitronenschale, Vanillezucker und Eigelb glatt rühren. Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee sehr vorsichtig mit Quarkmasse mischen. Hefeteig durchkneten. Auf gefettetem Blech verteilen. Mit Quarkmix bestreichen, Brombeeren und Himbeeren auflegen. 15 min gehen lassen. Kuchen auf unterer Schiene rund 40 min backen.

Bunter Obstkuchen

Zutaten: 500 g Pfirsiche, je 100 g weiße, schwarze und rote Johannisbeeren, 300 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 5 Eier, 300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g gemahlene Haselnüsse, 4 EL Zitronensaft, 6 EL Aprikosensaft, 2 EL Aprikosenlikör.

Zubereitung: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Pfirsiche halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Johannisbeeren abreiben. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig aufschlagen. Eier zugeben. Mehl mit Backpulver sieben, unterrühren. Nüsse, Zitronen- und Aprikosensaft sowie Likör unterrühren. Backblech (40 x 35 cm) mit Backpapier auslegen. Größeres Blech mit Alufolie abtrennen. Teig darauf glatt streichen. Pfirsiche und Beeren auf Teig geben, rund 40 min backen.

Sauerkirschkuchen

Zutaten: 1 kg reife Sauerkirschen, 300 g Zucker, 500 ml Weißwein, 250 g zimmerwarme Butter, 4 Eier, 125 ml Milch, 300 g Mehl, 3 TL Backpulver, 200 g gemahlene Mandeln, 2 EL Kakao, 4 EL Kirschwasser, 2 EL Kirschlikör, 1 Tüte roter Tortenguss.

Zubereitung: Kirschen entsteinen. Mit etwas Zucker bestreuen, unter Wein mischen, 45 min ziehen lassen. Butter, Zucker, Eier, Milch, mit Backpulver gesiebtes Mehl, Mandeln, Kakao und Kirschwasser vermengen. Auf gefettetes Backblech verteilen. Kirschen abtropfen. Saft auffangen. Kirschen auf Teig geben. Bei 200 Grad rund 40 min backen. 250 ml Saft und Likör nach Anleitung mit Tortenguss zubereiten, auf Kuchen verteilen.