

### Köstliches Gebäck mit Früchten

Schmecken Sie das Aroma des Sommers

Genießen Sie die Früchte des Sommers als Füllung und Belag für Kuchen und Torten.

#### Saftiger Stachelbeerkuchen

**Zutaten:** 250 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 125 g kalte Butterflöckchen, getrocknete Hülsenfrüchte, 500 g Stachelbeeren, 100 g Zucker, 5 Eier, 250 ml Sahne.

**Zubereitung:** Mehl, 100 g Zucker, 1 Ei, 125 g Butter und Salz zum Teig kneten, 120 min kühlen, ausrollen, gebutterte Springform auslegen. Backpapier auf Teig legen, Hülsenfrüchte hineingeben, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 min blind backen. Teig mit Beeren belegen. Übrige Zutaten mischen, darübergießen. Rund 40 min backen.

#### Fruchtiger Bauernstreusel

**Zutaten:** 250 g Kirschen, 750 g Pfirsiche, 200 g Butter, 160 g Zucker, 2 Tüten Vanillezucker, Salz, 150 g gemahlene Mandeln, 275 g Mehl.

**Zubereitung:** Pfirsiche überbrühen, pellen, halbieren, in Spalten schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Tarteform buttern. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mandeln und Mehl zu Streuseln kneten. 3 Viertel davon in Form drücken, Obst darauf verteilen, mit Streuseln bestreuen. Kuchen 45 min backen.

**Zubereitung:** 5 Blätter Gelatine, 1 Vanilleschote, 2 Biskuitböden, 200 ml Sahne, 260 ml Milch, 2 TL Vanillepuddingpulver, 2 Eigelb, 50 g Zucker, 70 ml Sahne, 250 g Beeren, 1 TL Zitronenzesten, 1 EL Aprikosenkonfitüre, 200 ml Milch, 1 Eigelb.

**Zubereitung:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken. Vanillemark auskratzen. Biskuit in Größe der benutzten Schüssel (mit geraden Wänden) schneiden. 200 ml Sahne schlagen. 260 ml Milch aufkochen, mit Puddingpulver glatt rühren, 1 Prise Zucker, 2 Eigelb und restliche Sahne einrühren, nicht kochen. Restliche Milch mit Vanille aufkochen, übrigen Zucker und Eigelb aufschlagen, mit Vanilmilch glatt rühren, Gelatine unterrühren, unter Rühren abkühlen. Zitronenzesten, Sahne und Beeren unterheben, Masse in kalt gespülte Schüssel füllen. 1 Biskuit aufsetzen, mit Konfitüre bestreichen, zweiten Biskuit andrücken, über Nacht kühlen, stürzen. Mit aufgeschlagener Sauce anrichten.

#### Aprikosenkuchen

**Zutaten:** 200 g Mehl, 1 Prise Salz, Schale von 1 ungespritzten Zitrone, 125 g Butter, 2 Eigelb, Butter und Semmelbrösel, Oblaten, 750 g Aprikosen, 4 Eier, 150 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 100 g Schlagsahne, 100 g Quark, 2 EL gemahlene Mandeln.

**Zubereitung:** Mehl, Salz, Zitronenschale, Butter und 2 Eigelb verkneten, kühlen, ausrollen. Gebutterte Springform mit Bröseln austreuen, mit Teig auslegen. Boden mit Oblaten belegen. Geschälte Aprikosenhälften darauf verteilen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Sahne, Quark, Mandeln zufügen. Eischnee unterheben. Über Früchte geben, im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 50 min backen.

#### Erdbeertorte

**Zutaten:** 200 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 1 Eigelb, Butter, 150 g Erdbeerkonfitüre, 50 g Himbeergelee, 3 Eigelb, 150 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 500 g Quark, 8 Blätter Gelatine, 3 Eiweiß, 250 g Sahne, 500 g und 12 Erdbeeren.

**Zubereitung:** Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb verkneten, 60 min kühlen, runden Boden ausrollen, in gebutterte Springform legen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 min backen. Boden auf Tortenplatte legen, Tortenrand aufsetzen. Konfitüre-Gelee-Mix aufstreichen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker verrühren, Quark zugeben. In Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, unter Quarkmix rühren. Eiweiß und Sahne schlagen, unterziehen. Beeren auf Tortenboden anordnen, Quark aufstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit 12 Erdbeeren verzieren.



Kirschen und Pfirsich gehören zu den köstlichsten Sommerfrüchten. Foto: picture-alliance/apa/Stockfood