

### Gebäck mit Pflaume, Birne und Apfel

*Saftige Obstkuchen selber backen*

Apfel, Birne und Pflaume sind die köstlichen Früchte des Spätsommers und frühen Herbstes. Sie schmecken besonders gut als Belag oder Füllung für Gebäck.

#### Feiner Apfelkuchen

**Zutaten (für 12 Stück):** Für den Knetteig: 200 g Mehl, 1 gestrichener TL Backpulver, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 100 g weiche Butter, 1 EL Mehl für den Teigrand, Fett für die Form. Belag: 50 g Butter, 1,5 kg Boskoop, 75 g Zucker, 1 TL gemahlener Zimt, 100 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Zucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 EL Wasser.

**Zubereitung:** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver mischen. Übrige Zutaten bis auf 1 EL Mehl zufügen, mit Knethaken des Handrührers zum Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges rund ausrollen, in am Boden gefettete Springform (26 cm) legen, mit Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen.

Unter den restlichen Teig 1 Esslöffel Mehl kneten, zur Rolle formen, als 3 cm hoher Rand so an die Form drücken. 15 min vorbacken. Für den Belag Butter zerlassen. Äpfel schälen, raspeln, mit 75 g Zucker und Zimt mischen, auf Boden verteilen. Nüsse mit übrigen Zutaten mischen, über Äpfel geben.

35 min backen. Springformrand entfernen, Gebäck vom Boden lösen, darauf auf Kuchenrost erkalten lassen.



**Genießen Sie die saftig-süßen Früchte des Spätsommers.**

Foto: picture-alliance/chromorange

### Birnenkuchen vom Blech

**Zutaten (für etwa 20 Stück):** Für den Teig: 200 g Mehl, 100 g Vollkornmehl, 0,5 Tüte Backpulver, 50 g gehackte Mandeln, 150 g Magerquark, 100 ml Milch, 100 ml Sonnenblumenöl, 75 g brauner Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 1 Prise Salz, etwas Fett für das Backblech. Für den Belag: je 125 ml trockener Weißwein und Wasser, 1 TL gemahlener Ingwer, 2 EL Zitronensaft, 1,5 kg Birnen, 4 EL Weißwein. Für den Guss: 1 Tüte klarer Tortenguss, 1 EL brauner Zucker. Für Creme: 8 Blatt weiße Gelatine, je 500 g Mascarpone und kalte Schlagsahne, 3 EL brauner Zucker. Außerdem: etwa 3 TL Zimt.

**Zubereitung:** Backblech fetten, Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Teig beide Mehle mit Backpulver mischen. Mit übrigen Zutaten zum glatten Teig verkneten. Teig auf Backblech ausrollen. Für den Belag alle Zutaten bis auf Birnen und 4 EL Wein im Topf erhitzen. Geschälte Birnen in Spalten schneiden, in Weinmix weich dünsten. Birnen abtropfen, Kochsud mit Wasser auf 450 ml auffüllen. Leicht abgekühlte Birnen auf Teig verteilen. Ungefähr 35 min backen. Birnen noch heiß mit restlichem Wein beträufeln, Kuchen auf Blech auskühlen lassen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit braunem Zucker und 250 ml Kochsud zubereiten, über Birnen verteilen, fest werden lassen. Restlichen Kochsud in Topf geben, Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, auflösen und etwas abkühlen lassen. Mascarpone mit braunem Zucker mischen. Sahne steif schlagen. 4 EL Mascarpone mit aufgelöster Gelatine verrühren, restlichen Mascarpone unterziehen. Wenn Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Mascarpone-Creme auf Birnen streichen. Kuchen kalt stellen, vor Servieren mit Zimt bestäuben.

#### Pflaumenkrapfen

**Zutaten (für 12 Stück):** Für den Teig: 500 g Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 Prise Salz, 25 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 2 Eier, 50 g Butterschmalz, 200 ml lauwarme Milch, 100 g entsteinte Dörripflaumen, 100 g gehackte Haselnüsse, 125 g Pflaumenmus, 1 kg Butterschmalz, 2 EL Puderzucker.

**Zubereitung:** Aus angegebenen Zutaten Hefeteig kneten, bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis er Volumen verdoppelt hat. Klein geschnittene Dörripflaumen und Nüsse unterkneten. Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Stück zum 10 cm großen Kreis drücken. Auf jedes Stück einen Klecks Pflaumenmus geben, Teig zusammenklappen, Teigänder fest zusammendrücken und Stücke jeweils zum Krapfen formen. Krapfen mit Nahtstelle nach unten auf bemehltem Blech 20 min gehen lassen. Butterschmalz in Friteuse auf 170 Grad erhitzen. Krapfen portionsweise von jeder Seite in 3 bis 4 min hellbraun ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.