

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Obstkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-56603



Obstkuchen

Obstkuchen mit Mürbeteigboden

Grundrezept: Für eine Tortenform von 24 cm Durchmesser nimmt man: 250 g Mehl, 150 g Butter, 70–100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei oder 2 Eigelb.

Die Form wird mit dem ausgewellten Teig gleichmäßig belegt. Um Blasenbildung zu verhindern, sticht man einige Male mit der Gabel in den Teig. Nachdem dann der Teig bei starker Hitze hellgelb gebacken ist, wird der Kuchen mit dem frischen, gezuckerten und abgetropften Obst – Johannisbeeren, Pflaumen, Kirschen usw. – belegt und nochmals einige Minuten gebacken.

Feiner Obstkuchen

Belag: 1000 g Beeren, 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, 250 g Zucker, 125 g geschälte, geriebene Mandeln, 50 g Mehl.

Man belegt ein Kuchenblech mit abnehmbarem Rand mit dünn ausgerolltem Teig. Dann zieht man unter das geschlagene Eiweiß Zucker, Mandeln, das eingesiebte Mehl, die Beeren und überstäubt ihn mit Zucker, worauf man den Kuchen im mittelheißen Ofen bäckt. Man kann diesen Kuchen auch aus Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Weintrauben oder ausgesteinten Kirschen bereiten.