

Hier und heute



Brombeer-Aprikosen Upside Down Kuchen

Brombeeren sind köstliche Hingucker im Kuchen. Theresa Knipschild setzt sie in ihrem Brombeer-Aprikosen Kuchen, den sie verkehrt herum backt, in Szene.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Backform (26 cm Durchmesser)

Zutaten

- 20 g Butter
- 40 g brauner Zucker
- 140 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- optional: Abrieb einer halben Bio Orange
- 2 Prisen Salz
- 3 Eier, getrennt
- 40 g Zucker
- 180 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- ½ TL Backpulver
- 70 ml Milch oder Buttermilch
- 50-70 g Brombeeren (etwa eine Handvoll)
- 4 Aprikosen
- Vanilleeis oder geschlagene Sahne

Zubereitung

Als Erstes prüfen, ob die Backform dicht ist: z .B. mit etwas Wasser befüllen und gucken, ob sie ausläuft. Falls ja, Form mit Backpapier auslegen.

Aprikosen halbieren und Kern entfernen. Je nach Größe die Aprikosenhälften dritteln oder vierteln.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und in die Backform geben. Braunen Zucker auf die Butter streuen und die Aprikosen und Brombeeren darauf fächern.

Eier trennen. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz steifschlagen. Nach und nach 40 Gramm Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit Zucker, Salz und Abrieb aufschlagen. Eigelbe zugeben, dann Milch oder Buttermilch hinzufügen und alles gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Danach den Eischnee unterheben.

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst wenig Teig auf die Aprikosen und Brombeeren geben und vorsichtig verstreichen, damit die gefächerten Früchte nicht verrutschen. Danach den restlichen Teig in die Form geben und glattstreichen. Auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen, danach weitere 25 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Nach dem Backen ca. fünf Minuten abkühlen lassen. Kuchen mit einem stumpfen Messer vorsichtig aus der Form lösen und danach vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren.