

Hier und heute



Schneller Kuchen mit gemischten Früchten und Schmandguss

Theresa Knipschild backt feinen Blätterteigkuchen, getoppt mit cremigem Schmandguss und gemischten heimischen Früchten der Saison.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ein Backblech, ca. 6 Portionen

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 400 g gemischtes Obst, (z. B. Beeren, Pfirsiche, Nektarinen, Zwetschgen, Trauben)
- 200 g Schmand
- 2 Eier
- etwas Ei zum Befestigen der Teigländer
- 2 Prisen Salz
- 40 g Zucker – je nach der Süße des Obstes anpassen
- 1 TL Speisestärke
- Wer mag: etwas Vanille, Tonkabohne oder Zitronenabrieb
- Wer mag: eine Handvoll frische Beeren

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Obst waschen, ggf. schälen und in gewünschte Stücke schneiden. Die Eier verquirlen.

Den Blätterteig fünf bis zehn Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Dann auf ein Backblech legen, 0,5 bis 1 cm Teig rundum an den Rändern einklappen. Mit Hilfe eines Pinsels die Unterseiten der Ränder mit etwas Ei bestreichen und so befestigen.

Schmand, Eier, Zucker, Salz und Stärke glattverrühren. Ggf. Vanille oder anderes zugeben.

Den Schmandguss über den Blätterteig geben.

Obst gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Im heißen Ofen 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Wenn der Teig zu dunkel wird, die Temperatur runterstellen. Wer mag, den Kuchen mit frischen Beeren garnieren und mit Vanilleeis servieren.