

Obsttarte

von Elisabeth Focks, Vanessa Martin-Carreira und Thomas Ott aus Emsdetten

Zutaten für den Boden:

150 g Margarine
150 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Zutaten für die Creme:

250 g Naturjoghurt
50 g Zucker
2 Tütchen Agar-Agar (vegane Alternative zu Gelatine)
50 ml Wasser
200 g Sahne

Zutaten für den Belag:

reichlich frisches Obst nach Saison und / oder Geschmack
1 Tütchen Agar-Agar
50 ml Wasser
½ Glas Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Margarine mit dem Zucker aufschlagen. Nach und nach die Eier dazu geben. Und schließlich die Masse mit Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und etwa 25 Minuten bei 170 Grad Umluft backen.

Für die Creme den Joghurt mit Zucker vermengen. Auf dem Herd Agar-Agar mit Wasser verrühren und aufkochen lassen. Die Agar-Agar-Mischung mit der Joghurtmasse verrühren und erkalten lassen. Sahne schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring spannen. Die Creme auf den Boden geben und alles eine halbe Stunde kühl stellen.

Nun das Obst waschen, ggf. schälen und klein schneiden. Die Obststückchen kunterbunt auf dem Kuchen verteilen. Er darf ruhig üppig belegt werden. Auf dem Herd noch einmal Agar-Agar mit Wasser verrühren und aufkochen. Die Aprikosenmarmelade unterrühren. Das ist der vegane Tortenguss, der nun mit einem Pinsel auf die Obstschicht aufgetragen wird. Alles bis zum Servieren nochmal kühl stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer

Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.