

Sommerliche Obstorte

Zubereitungszeit:	30 Min.	
Wartezeit:	3 h	
Backzeit:	10 Min.	Konventionell 175 – 200 °C
Backzeit:	30 – 40 Min.	

Zutaten (für 12 Personen):

100 g Margarine oder Butter, 50 g Puderzucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 4Ei, 1 Eigelb, 1 Eiweiß, 200 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 50 g gemahlene Haselnüsse, Fett zum Ausfetten der Backform, 1000 g Brombeeren oder Himbeeren, etwas Paniermehl zum Ausstreuen, 75 g Zucker, 100 g saure Sahne, 20 g Speisestärke, 125 g flüssige süße Sahne

Zubereitung

A 100 g Margarine oder Butter, 50 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 Eigelb, 200 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 50 g gemahlene Haselnüsse,

Knetteig: Margarine/Butter mit dem Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren, Ei und Eigelb zufügen und kräftig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen und löffelweise unter dem Teig kneten. Den Knetteig ca. 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

B Fett zum Ausfetten der Backform, etwas Paniermehl zum Ausstreuen, 1000 g Brombeeren bzw. Himbeeren

Springform fetten. Den Tag einfüllen und am Rand hochziehen. Etwas Paniermehl auf den Teig streuen, dann den Boden mit Brombeeren bzw. Himbeeren belegen.

C 10 Minuten backen bei Unter- + Oberhitze 170 °C - 200 °C. Die Form auf einem Rost auskühlen lassen. (Hinweis: der Teig ist sehr nass.)

D Für die Füllung: 3 Eier, 1 Eiweiß, 75 g Zucker, 2 Vanillezucker, 100 g saure Sahne, 20 g Speisestärke, 125 g flüssige süße Sahne

Die Eier und das Eiweiß ca. 1 Min aufschlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen. Die saure Sahne zufügen und alles gut aufschlagen. Die Speisestärke mit der flüssigen Sahne einrühren.

Den Kuchen nochmals in den Backofen schieben und weitere 30 – 40 Minuten backen.

Verfasser: Karin Tenschert wünscht gutes Gelingen.