

Rührmasse/Sandmasse – Obstkuchen

Zutaten für einen Kuchen/übliche Springform (26 bis 28 cm):

150 g Butter
150 g Zucker/Rohrzucker
Prise gemahlene Vanille
Prise Salz
¼ Tl feiner Zitronenabrieb
4 Eier (M)
250 g Mehl
 Weizen Type 405
 oder Dinkel Type 603
8 g Backpulver

Für die Rührmasse sollten die Zutaten Butter und Eier **Raumtemperatur** haben. Ansonsten »grießelt« die Masse, d.h., sie wird nicht homogen, weil sich Eier und Butter nicht richtig verbinden.

etwa 500 g Früchte z.B.

Aprikosen/Zwetschgen: waschen, halbieren, entsteinen

Kirschen: waschen, entstielen, entkernen

Rhabarber: waschen, evtl. abziehen, schräg in Stücke schneiden, leicht zuckern

Äpfel: schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel an der Oberseite mehrfach mit einem spitzen Messer einritzen

...

sehr „saftiges“ Obst: evtl. vor dem Belegen mit wenig Tapiokamehl oder Speisestärke vermischen

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Butter, Zucker und Gewürze, einige Minuten cremig-schaumig rühren.
3. Eier, einzeln nach und nach zugeben/unterrühren, darauf achten das die Masse nicht gerinnt.
4. Mehl und Backpulver vermischen – sieben – homogen unter die Masse rühren.
5. Die Masse gleichmäßig in einen entsprechend vorbereiteten Springform (gefettet und bemehlt oder mit Backpapier ausgelegt) streichen.
Mit den vorbereiteten Früchten belegen – Streusel darüber streuen.
6. Im heißen Backofen etwa 60 bis 65 Minuten backen – danach vollständig abkühlen lassen, aus der Backform lösen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Streusel

60 g kalte Butter

70 g Mehl – Weizen Type 405 oder Dinkel Type 630

60 g Zucker

Prise Salz

Butter in kleinen Flocken, Mehl, Zucker und Salz zunächst mit den Knethaken, dann zügig mit den Händen (Fingerspitzen) zu einer krümeligen Masse verarbeiten.

Die Mischung auf ein Blech bröseln – wenn möglich – 1 Stunde kaltstellen – ruhen/trocknen lassen.