

OBSTKUCHEN GRUNDREZEPT / ERDBEERKUCHEN



Gelingsicherer, saftiger und lockerer Obstkuchenteig für Obstkuchenliebhaber.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

TEIG

Rühre Eier, Zucker, Salz und Vanille 3-4 Min. sehr cremig. Rühre Öl und Wasser kurz bei niedriger Stufe ein. Mische Stärke, Mehl und Backpulver, siebe alles hinein und rühre es kurz unter.

Fülle den Teig in eine gefettete und bemehlte Obstkuchenform und backe ihn bei 175 °C O/U für ca. 15-18 Min., mache eine Stäbchenprobe, lasse den Boden nach dem Backen etwas abkühlen und stürze ihn anschließend. Lasse ihn mit einem Küchentuch bedeckt komplett abkühlen.

BELAG

Putze die Erdbeeren und halbiere sie nach Belieben. Setze den Obstkuchenboden auf eine Tortenplatte und bestreue diesen mit Saftstopp. Dies verhindert ein Durchweichen des Bodens. Belege den Boden mit Erdbeeren.

GUSS

Verrühre 6 EL Saft mit Stärke. Koche den restlichen Saft auf, nehme ihn kurz vom Herd, rühre die Stärkemischung ein und lasse es erneut aufkochen. Verteile den Guss mit einem Silikonpinsel über den Erdbeeren, lasse ihn komplett erkalten. Serviere den Kuchen mit Schlagsahne. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Natürlich können die Erdbeeren durch andere Früchte oder Obst ausgetauscht werden. Je nachdem wie ihr den Kuchen belegt, solltet ihr die Wahl des Saftes anpassen.

TEIG:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- Vanilleextrakt
- 75 ml Öl
- 75 ml Mineralwasser
- 40 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver

BELAG:

- Saftstopp
- 500 g Erdbeeren oder andere Früchte, Obst, etc.

GUSS:

- 250 ml Saft (Erdbeersaft)
- 30 g Speisestärke
- evtl. Zucker