

**Rezepte zur Sendung vom 03. Juli 2013**
Obstkuchen vom Blech**Aprikosenblechkuchen****Für den Mürbeteig:**

200 g Butter
120 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
320 g Weizenmehl Type 405
1 Prise Backpulver
etwas Butter zum Ausfetten des Backblechs

zusätzlich:

80 g Aprikosenkonfitüre
700 g Aprikosen

Für die Sauerrahmcreme:

1 Vanilleschote
650 ml Milch (aufgeteilt in 500 ml und 150 ml)
100 g Zucker
100 g Butter
80 g Vanillepuddingpulver
500 g Sauerrahm
100 g Magerquark
4 Eier
5 Eigelb

70 g Speisestärke
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Für den Guss:

15 g Vanillepuddingpulver
200 ml Milch
1 EL Zucker
160 g Sahne
2 Eigelb

Für den Mürbeteigboden Butter, Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und auf ein gebuttertes (oder mit Backpapier ausgelegtes) tiefes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldgelb vorbacken, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen, glattrühren und den vorgebackenen Mürbeteigboden damit bestreichen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit 500 ml Milch, Zucker und Butter in einen Topf geben und aufkochen. 150 ml Milch mit dem Puddingpulver vermischen und in die kochende Vanillemilch geben, unter Rühren aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen. Sauerrahm mit Quark, Eiern, Eigelben, Stärke, Zitronenschale und Salz glatt rühren und mit der gekochten Creme vermischen.

Für den Guss Vanillepuddingpulver mit 20 ml Milch und Zucker gut vermischen. Restliche Milch aufkochen, das angerührte Puddingpulver zugeben und aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen und glattrühren. Sahne und die Eigelbe untermischen und wenn nötig durch ein Sieb passieren. Wichtig ist, dass keine Klümpchen in der Masse sind. Etwas Sauerrahmcreme auf dem Mürbeteig verteilen, Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen und mit der restlichen Creme abdecken und glattstreichen.

Auf die Sauerrahmcreme ganz vorsichtig den Guss aufbringen und versuchen, dass sich Sauerrahmcreme und Guss nicht vermischen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 45 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und erkalten lassen. Dann aufschneiden und servieren.



Erdbeerkuchen vom Blech

Für den Boden:

- 90 g geschälte Mandeln
- 140 g weiße Kuvertüre
- 1 Vanille
- 160 g Butter
- 40 g Fruchtzucker
- 1 Prise Salz
- 8 Eigelbe
- 6 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 90 g dunkle Kuvertüre
- 60 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- etwas Butter und Mehl für das Blech



Für den Pudding:

- 3 Blatt Gelatine
- 400 ml Milch (aufgeteilt in 330 ml und 70 ml)
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- 35 g Vanillepuddingpulver

zusätzlich:

- 1 kg frische Erdbeeren
- 250 ml Wasser
- 12 g Tortenguss (1 Päckchen)
- etwas Zucker

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln fein mahlen und in einer Pfanne ohne Fett oder im Backofen rösten.

Weißer Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen.

Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit der weichen Butter, Fruchtzucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine leicht aufschlagen.

Eigelb und die flüssige Kuvertüre mit dem Handrührgerät aufschlagen, dabei langsam die Kuvertüre einrühren. Dann diese Masse nach und nach unter die aufgeschlagene Butter rühren.

Eiweiß cremig aufschlagen, nach und nach Zucker unterrühren. Das geschlagene Eiweiß unter die Kuvertüre-Butter-Masse heben.

Dunkle Kuvertüre mittelfein hacken, mit den gerösteten, gemahlene Mandeln und dem Mehl mischen und unter die Rührmasse heben.

Das Backblech buttern und mit Mehl bestäuben (oder mit Backpapier ausgelegen). Die Masse auf das vorbereitete Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten ausbacken (Trampolinprobe). Boden auskühlen lassen.

Für den Pudding die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 330 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Puddingpulver mit 70 ml Milch und dem Eigelb vermischen, in die kochende Milch einrühren, unter Rühren wiederholt aufkochen und durchkochen, damit die Stärke abbindet. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding auflösen. Dann den Pudding sofort auf den ausgekühlten Boden streichen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden gut auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Den Kuchen mit den Erdbeeren belegen.

Für den Tortenguss Wasser mit Tortenguss und Zucker in einem Topf aufkochen, den Erdbeerkuchen damit abglieren.

Wenn der Guss fest ist, kann der Kuchen in Stücke geschnitten werden.

