

Obst-Kuchen mit Baiser

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten:

- 300 g Butter
- 250 g Zucker
- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 15 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- Mischung aus Zimt und Zucker
- Obst nach Wahl, z.B. Stachelbeeren oder Kirschen
- 8 Eier (4 ganze Eier plus 4 Eigelb)

Zubereitung:

4 der 8 Eier trennen. Das Eigelb wird gleich im Teig verarbeitet, das Eiweiß wird später für den Baiserbelag gebraucht.

Die Zutaten als klassischen Rührteig miteinander verarbeiten: Zunächst die Butter schaumig rühren und nach und nach den Zucker dazugeben. Anschließend 4 ganze Eier und 4 Eigelb einrühren. Zum Schluss Mehl und ein Päckchen Backpulver in den Teig geben und unterrühren.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf einem vorher eingefetteten Blech verstreichen. Dann nach Belieben mit Obst belegen. Säuerliche Obstsorten wie Stachelbeeren können mit etwas Zimtzucker versüßt werden.

Auf der 2. Schiene von unten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.

Für den Baiserbelag 4 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Danach 100 g Puderzucker und 15 g Speisestärke vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Masse heben.

Die Baisermasse auf dem vorgebackenen und abgekühlten Obstkuchen gleichmäßig verteilen und auf derselben Schiene bei gleicher Hitze (Umluft, 180 °C) weitere 15 – 20 Minuten backen, bis das Baiser leicht anbräunt.

Herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend gleich anschneiden.

Rezept: Irmgard Pfad und Justin Borchardt

Quelle: *Mein schönes Land TV*