

HIMBEER/OBSTKUCHEN mit GLEICHSCHWER-TEIG

Es gibt Musiker*innen, die nach Noten spielen, und es gibt Musiker*innen, die lieber improvisieren. Ebenso halten sich manche beim Kochen gerne an ein Rezept, und andere verändern gerne Zutaten und Mengenangaben. In beiden Fällen kommt im Idealfall was Gutes heraus!

Dieses Kuchenrezept jedenfalls funktioniert hervorragend für beide Seiten - man muss keine großartigen Küchen-Kunststücke (wie z.B. Eier trennen :-)) beherrschen, und man braucht auch keine kostspieligen Back-Accessoires (wie z.B. eine Kitchen-Aid). Ja, man braucht nicht mal viel Zeit dafür. Der Kuchen kann aufgrund variabler Zutaten zu allen Jahreszeiten gebacken werden und passt zum Nachmittagskaffee genauso gut, wie als leichtes Dessert nach einem üppigen Abendessen.

Zutaten:

- 2-6 **Eier** (je nach Größe der Kuchenform! Ich verwende eine Tarteform mit 27cm Durchmesser und nehme dafür 4 Eier).
- Die Eier (ohne Schale) in eine Schüssel geben und abwiegen! (4 Eier wiegen in etwa 220 g).
- Genauso viel **Butter** (zimmerwarm!).
- Genauso viel **Zucker** (feiner Backzucker oder brauner Rohrohrzucker).
- Genauso viel **Mehl** (ich verwende ausschließlich Dinkelmehl) - Hier könnte man schon Improvisieren: das Mehl steht hier für „trockene Zutaten“. Das teile ich gerne auf - z.B. 100 g Mehl, 70 g Gries, 50 g geriebene Nüsse.
- Zitronenzeste (=Abrieb einer **Zitrone**), **Vanille** (Pulver oder Mark einer Schote), Prise **Salz** (nach Belieben auch Zimt, Kardamom, Orangenschale - kommt auch darauf an, welches Obst man verwendet).
- Frische oder tiefgekühlte **Himbeeren/Heidelbeeren/Brombeeren** (oder Äpfel, Birnen, Ribisel, Marillen, Kirschen, etc...).

Zubereitung:

Man kann alle Zutaten (außer dem Obst) in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren...

Geübte Bäcker*innen wissen aber, dass ein Teig einfach flaumiger bzw. fluffiger wird, wenn man das folgendermaßen macht:

- **Butter** und **Zucker** schaumig rühren (mindestens 5 Minuten - bis der Teig cremig ist)
- dann die verquirlten **Eier** und Geschmackszutaten dazu
- zum Schluss die trockenen Zutaten unterrühren.

Die Form fetten, den Teig einfüllen, das Obst oben verteilen und locker in den Teig drücken.

Ins vorgeheizte Backrohr Ober/Unterhitze 180 Grad oder Heißluft 160 Grad ca. 40 Minuten (je nach Größe des Kuchens) stellen. Jedenfalls „auf Sicht“ backen - also lieber öfter die Farbe kontrollieren und gegebenenfalls mit einem Holzspieß in den Teig stechen. Bleibt kein Teig am Holzspieß kleben, ist der Kuchen durch!

Rezept von Angelika Ortner

Veröffentlicht von Horst Hausleitner

www.horsthausleitner.com/blog

14.02.2021