



Nektarinen-Zwetschgen-Blechkuchen

Ein feines Teigrezept für verschiedene Obstkuchen

Anleitung

Um die perfekte Konsistenz zu erhalten, weiche Butter mit Staubzucker, Vanillemark, Salz und Zitronenschale in einer schmalen, hohen Form mit dem Handmixer luftig-cremig schlagen. Anschließend die Buttercreme in eine größere Schüssel umfüllen.

Das Mehl mit Backpulver in einer separaten Schüssel sorgfältig versieben. Dann die Eier einzeln mit jeweils 1 bis 2 Eßlöffel vom Mehlgemisch mit dem Handmixer unter die Buttercreme schlagen. Danach das restliche Mehlgemisch mit der Milch unter die Buttermasse rühren (Handmixer). Den Teig mit einem Gummispatel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen. Schön gleichmäßig dick auf der gesamten Backblechfläche verstreichen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht.

Die Nektarinen und die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und dann achteln - es sollen dicke Spalten entstehen. Die Teigoberfläche dicht abwechselnd mit je einer Reihe der Nektarinen- und Zwetschgenspalten belegen. Zuletzt mit Pistazien bestreuen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 180° C Ober-/Unterhitze rund 25 bis 30 Minuten backen.

Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter weich
250 g	Staubzucker
	Mark einer Vanilleschote
1 Prise	Salz
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
400 g	Dinkelmehl
4	Eier (Größe M)
200 ml	Premium Alpenmilch
3	Nektarinen (reif), je nach Größe
3	Zwetschken (reif), je nach Größe
	Pistazien gehackt, zum Bestreuen
ev.	Staubzucker zum Bestreuen



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten