

Obstkuchen mit Vanillecreme

Das Rezept ist für eine 26-er Springform ausgelegt.

Zutaten:

Teig:

150g Mehl
1 TL Backpulver
100g kalte Butter oder Margarine in Flöckchen
100g Zucker
1 Ei

Belag:

300 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
80g Zucker
250g Schmand oder Creme fraiche

Früchtekompott:

500g Früchte (Rhabarber, Erdbeeren etc.)
125 ml Himbeersoße (die gibt's fertig)
200 ml Wasser
2 Eßl. Zitronensaft
4 Eßl. Speisestärke

100g Sahne für die Deko

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl und das Backpulver mischen. Mit den Butterflöckchen, dem Zucker und dem Ei verkneten. Den Teig in eine 26-er Springform drücken und einen ca. 2cm hohen Rand formen. 1 Stunde kühlen.
2. 4 El Milch mit dem Puddingpulver glattrühren, die restliche Milch aufkochen, den Zucker und das angerührte Puddingpulver einrühren. Aufkochen und etwas abkühlen lassen. Den Schmand unterrühren und die Masse auf den gekühlten Teig geben, bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.
3. Früchte waschen und in grobe Stücke schneiden, nicht zu klein. Die Himbeersoße und das Wasser aufkochen, die Früchte 1 Eßl. Zucker, den Zitronensaft zugeben und zugedeckt ca. 2 Minuten dünsten. Rhabarber ca. 5 Minuten. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und dazugeben. Aufkochen lassen bis es eine leicht dickliche Konsistenz hat. Das Kompott komplett auskühlen lassen.

Das ausgekühlte Kompott wird nun auf dem erkalteten Kuchen verteilt. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Kuchen damit dekorieren.

Schmeckt super lecker!!!

Gutes Gelingen!!

