

# Obst-Kuchen

## Zutaten:

- Springform von Ø 26 cm
- 80 g Dinkelmehl Typ 630
- 80 g Buchweizenmehl
- 90 g Walnussmehl
- 2 EL Mohn
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 110 g Rohrohrzucker
- 150 g Butter
- 500 g Obst (netto), TK oder frisch (z.B. Mango, Himbeeren, Äpfel, Rhabarber, Zwetschgen, säuerliche Äpfel)

## für den Guss:

- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 100 ml Crème fraîche
- 2 EL Rohrohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung:

- Obst waschen und in Scheiben schneiden, Backofen auf 200 ° C vorheizen, 180 ° C Umluft
- Die Butter zerlassen, die Springform auspinseln
- In einer Rührschüssel mit den Knethaken des Mixers Mehle, Mohn, Backpulver, das Eigelb, den Rohrohrzucker, und die zerlassene Butter zu einem krümeligen Teig verarbeiten
- Gut 80 % dieses Teigs zwischen den flachen Händen zu einem Fladen drücken, in die Springform legen und mit den Handballen von innen nach außen weiter auseinanderdrücken, Teig an den Wänden etwas hochziehen
- Wenn der Boden schön glatt und gleichmäßig aussieht, belegen Sie ihn mit den geputzten oder den TK-Früchten
- Guss anrühren: Eier, Sahne, Crème fraîche und die beiden Zuckersorten miteinander verquirlen, über Obst und Kuchenboden geben, im Idealfall schauen die Obststücken noch ein wenig aus dem Eigguss heraus

- *Die verbliebenen Teigkrümel über den Kuchen streuen und im Ofen 40 min. backen, auf Kuchengitter abkühlen*

