

Rezepte

Andrinas Apfel-Marzipan-Wähe

Zutaten (für ein rundes Blech von 26 cm Durchmesser) Teig:

250 g Mehl
70 g (kalte) Butter
½ TL Salz 100 ml
Wasser

Belag:

500 g Äpfel
100 bis 150 g Marzipanmasse
3 dl Milch
3 Eier
2 TL Maisstärke
1 TL Zucker
1 TL Zimt
150 g gemahlene Haselnüsse (Alternative: gemahlene Mandeln)
70 g Rosinen

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Butter, Salz und Wasser rasch zusammenfügen und kalt stellen. Äpfel und Marzipan in kleine Stücke schneiden. Für den Guss Milch, Eier, Maisstärke, Zucker und Zimt miteinander verquirlen.

Das Blech mit Backpapier auslegen und mit dem Teig belegen. Haselnüsse und Rosinen darauf verstreuen, anschließend die Äpfel und die Marzipanstücke darüber verteilen. Den Guss darübergerben.

In den kalten Ofen schieben und bei 190 °C Umluft ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Ruths Zwetschgen-Streuselkuchen

Zutaten

1 bis 1.2 kg Zwetschgen

Teig:

300 ml warme Milch

450 g Mehl

40 g Zucker

1 Prise Salz

1 Beutel Vanillinzucker

1 Beutel Trockenhefe

1 Ei 75 g

Butter

Streusel:

150 g Zucker

220 g Butter (kalt, in Stücken)

350 g Mehl

2 EL Zimt

Zubereitung

Milch im Topf erwärmen. Mehl, Zucker, Salz, Vanillinzucker und die Hefe miteinander vermischen. Das Ei, die weiche Butter in kleinen Stücken und die Milch hinzugeben und zu einem Teig vermengen. Teig zugedeckt gehen lassen, bis er auf das Doppelte aufgegangen ist.

Kuchenblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen.

Zwetschgen entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen.

Für die Streusel Zutaten zu einer krümeligen Masse vermischen und über die Zwetschgen streuen.

Bei 180 °C 30 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Umluft backen.