

Bunter Obstkuchen vom Blech

Zutaten für ca. 20 Stücke:

Für den Hefeteig

400 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenbackhefe
200 ml Milch (nicht aus dem Kühlschrank,
sondern bei Zimmertemperatur)
100 g Zucker
2 Eier (M)
50 g weiche Butter

Für den Belag

1 Glas (700 g) Odenwald Kaiserkirschen, entsteint
1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche
1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
1 kg Magerquark
250 g Crème fraîche
4 Eier (M)
200 g Zucker
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 TL Zimtpulver
80 g Weizengrieß
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Krokantstreusel

Zubehör

Backblech
Backpapier

Zubereitung:

Mehl, Salz und Trockenbackhefe in einer Schüssel mischen. Milch, Zucker, Eier und Butter dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30-40 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Früchte in einem großen Sieb abtropfen lassen, dabei die Sorten nicht mischen. Die Pfirsiche in Streifen schneiden. Quark mit Crème fraîche, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Grieß und Puddingpulver verrühren.

Teig kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Etwa 2/3 der Quarkmasse darauf verstreichen. Dann je ein Drittel mit den Früchten belegen. Die restliche Quarkmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190-200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: nicht empfehlenswert) ca. 35-40 Minuten backen. Nach 10-15 Minuten Backzeit die Krokantstreusel darauf streuen und fertig backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Gehzeit (30- 40 Minuten)



Guten Appetit!