

Sommerlicher Obstgenuss

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

180 g Weizenvollkornmehl, sehr fein
100 g Butter
¼ TL Vanillezucker
80 g Zucker
1 Ei (M)
1 Messerspitze Backpulver

Für den Belag:

1 Glas (540 g) Odenwald Pfirsiche
1 Glas (340 g) Odenwald Himbeeren
½ TL Biobin oder Pektin
1 EL brauner Zucker

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Die Butter in kleine Flöckchen schneiden. Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Mürbeteig kneten. Diesen eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen. Die Springform fetten und den Teig hineinlegen. Den Rand etwas hoch stehen lassen und bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft 160) im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Hälfte der abgetropften Odenwald Himbeeren mit etwas Saft im Mixer pürieren. Biobin oder Pektin und Zucker unterrühren und etwas stehen lassen.

Die Odenwald Pfirsiche in Spalten schneiden. Sobald der Kuchenboden ausgekühlt ist, Himbeerpüree darauf verteilen und die Pfirsiche lamellenartig anordnen. Restliche Himbeeren dazwischen verteilen. Dazu schmeckt gekühlte Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 30 Minuten Backzeit + 1 Stunde Wartezeit



Guten Appetit!