

Apfel-Birne-Kuchen



Obst- mit Rührkuchen vermischt

Im Grunde eine Zubereitung eines einfachen Rührkuchens nach dem Grundrezept.

Wäre da nicht ein bestimmte weitere Zutat, die ich zum Rührteig gebe.

Und zwar 2 Äpfel und 2 Birnen. Insgesamt etwa – geschält, geputzt und sehr kleingeschnitten – 500 g Obst.

Also ein Obstkuchen.

Da es immerhin etwa ein Pfund Obst ist, das ich zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung in den Teig.

Der Rührkuchen gelingt gut. Denn Äpfel und Birnen sind ja nicht so wässrig wie z.B. Beerenobst, das den Rührteig sicherlich verwässern würde, so dass er nicht kompakt wäre durch das Backen.

Aber dieser Obstkuchen ist kompakt und fest. Und sehr saftig

und fruchtig.

Für den Rührteig (Grundrezept):

- 500 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zusätzlich:

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig aufgrund der Äpfel und Birnen

Obst putzen, schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept aus den genannten Zutaten zubereiten.

Ein zusätzliches Ei aufschlagen und unter den Rührteig geben.

Obst zum Rührteig geben, jedoch auf keinen Fall mit der Küchenmaschine unterrühren. Das Obst würde zu Brei und zu saftig, so dass der Teig zu flüssig würde. Nur mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und alles gut vermischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rührteig in einer mit Backpapier ausgelegten Kasten-Backform geben.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!