

# Obstkuchen



Mit Äpfeln und Trauben

Sie haben sicherlich auch manchmal frisches Obst übrig, das Sie nicht mehr frisch aus der Hand essen wollen. Dann geben Sie es gemischt einfach in einen Obstkuchen.

Dazu bereiten Sie einfach einen Mürbeteig zu, den Sie in eine Obstkuchen-Backform ausdrücken. Darauf kommt die beliebige Obstmischung. Das Ergebnis ist je nach vorhandenem Obst ein anderes. Und schmeckt eben auch unterschiedlich, der eine Kuchen sehr gut, der andere Kuchen ... na ja.

In diesem Fall waren Äpfel und Trauben übrig. Geschält, geputzt, zerkleinert, vermischt – und ab damit auf den Kuchenboden.

Für die Äpfel verwenden Sie übrigens beim Zerkleinern Limettensaft. Er verhindert, dass die Apfelstücke an der Luft oxidieren und braun werden.

Und für mehr Festigkeit und auch ein wenig für die Optik kommt vor dem Erkaltenlassen und Servieren noch ein Tortenguss aus Wasser und Stärke über das Obst. Eine weitere Funktion hat er nicht, er ist auch geschmacklich eher zu vernachlässigen.

*Für 2 Personen:*

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Belag:*

- 5 Äpfel
- 500 dunkle Trauben (1 Packung)
- 1 Limette (Saft)

*Für den Tortenguss:*

- 500 ml Wasser
- 40 g Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C*



Fruchtig-süß und lecker  
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eine Obstkuchenform mit etwas Öl mit dem Backpinsel  
einstreichen.

Mürbeteig in die Backform drücken.

Limette ausdrücken und Saft in eine Schale geben.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die  
Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum  
quer in ganz kleine Stücke. In eine Schüssel geben.

Von Anfang an den Limettensaft über die Äpfel geben und die  
Apfelstücke mit dem Saft vermischen. Wenn neue Apfelstücke  
dazukommen, wiederum mit der Hand vermischen. Oder gern noch  
eine zweite Limette auspressen und deren Saft zusätzlich  
verwenden.

Trauben von den Stielen befreien und zu den Apfelstücken  
geben. Alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Mürbeteig geben, gut verteilen und ein wenig festdrücken.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen auf mittlerer Ebene geben.

Kuchen herausnehmen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren.

Tortenguss mit einem Esslöffel vorsichtig über das Obst des Kuchens geben.

Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Und dann auch dort aufbewahren.

Vorsichtig aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!