

Gedeckter Obstkuchen mit Pflaumen, Heidelbeeren und Weintrauben



Leckerer Obstkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 300 g halbe Pflaumen (Glas)
- 125 g Heidelbeeren (Glas)
- 500 g weiße Weintrauben

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit knusprigen Streuseln

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel für den Belag nach dem Grundrezept zubereiten.

Einlegewasser der Pflaumen abschütten. Pflaumen kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Weintrauben vierteln und zu den Pflaumen geben.

Saft der Heidelbeeren abschütten. Heidelbeeren dazugeben.

Obst gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Gut verteilen. Streusel obenauf geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!