

# 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!

---

## Tarte tatin aux prunes



Vor kurzem habe ich den französischen Klassiker Tarte tatin zubereitet, ein Apfelkuchen, der sozusagen gestürzt gebacken wird. Also Äpfel, unten, Mürbeteig obenauf. Vor dem Servieren wird er nochmals zur normalen Verwendung gestürzt.

Der Kuchen gelingt sehr gut und schmeckt auch sehr gut. Ich kam dann aber auf die Idee, warum diesen gestürzten Kuchen nur mit Äpfeln zubereiten? Das sollte doch auch mit anderen Obstsorten funktionieren.

Also habe ich diese Tarte tatin mit Pflaumen zubereitet. Und siehe da, erstens funktioniert es und zweitens ist diese Tarte tatin aux prunes ebenfalls sehr lecker.

Also, versuchen Sie es am besten selbst und probieren Sie dieses Rezept aus. Ein wirklich sehr schmackhafter Pflaumenkuchen. Einmal anders zubereitet. Auf eine „klassische“ Art.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 1 kg Pflaumen

*Für den Karamell:*

- 175 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.  
bei 180 °C Umluft*





Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf ein Arbeitsbrett legen, Backpapier darauf legen und Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden rundum ausdrücken und einen schönen, flachen Boden formen.

Backform entfernen und Mürbeteig-Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Pflaumen halbieren, entkernen und dann vierteln. Die Viertel dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zucker in einer Pfanne mit einer Ausgießstülle karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Karamell darauf ausgießen und durch Schwenken der Backform gut verteilen, so dass ein durchgängiger Boden entsteht.

Pflaumen auf dem Karamell verteilen und am besten mit einem Stampfgerät etwas fest drücken.

Mürbeteig auf die Pflaumen geben und gut festdrücken.

Auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann den Rand der Backform entfernen. Im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen.

Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen. Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# **Fruchtiger Salat mit Rumpsteakstreifen**



Wahrlich nicht fotogen ...

Einfaches Rezept. Einfacher Salat. Aber doch ein wenig verfeinert durch ein frisches Salat-Dressing. Und auch ein wenig aufgepeppt durch die frischen, kleingeschnittenen Früchte, die zum Salat kommen.

Und natürlich nicht zu vergessen die medium gebratenen Rumpsteakstreifen, die zum einen den Salat doch sichtlich veredeln. Und ihn dadurch natürlich auch teurer machen.

Aber der einfache Salat mutiert damit automatisch zu einer vollmundigen Mahlzeit für den Mittag oder Abend.

Und natürlich alles frisch, gesund, leicht verdaulich und schlank haltend. □

*Für 2 Personen:*

- 4 Romana-Salatherzen (2 Packungen mit jeweils zwei Salatherzen)
- 2 frische Feigen
- 2 frische Pflaumen
- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzsalz

- Olivenöl

*Für das American Dressing:*

- 2 EL Salat-Mayonnaise
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Speisequark
- 1 EL Milch
- 2 EL Tomatenketchup
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit rosé gebratenen Rumpsteakstreifen

Schnittlauch oder Petersilie für das Dressing kleinwiegen. In eine Schüssel geben.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing in die Schüssel geben und daraus ein feines Dressing zubereiten. Dressing gut abschmecken.



Rumpsteaks in kurze, feine Streifen schneiden. Mit dem Gewürzsalz gut würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin einige Minuten unter Rühren kurz anbraten.

Parallel dazu Salatherzen putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen und Pflaumen putzen, Pflaumen entkernen und alles kleinschneiden. Auch in die Schüssel geben.

Dressing über den Salat geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Rumpsteakstreifen darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Kürbiskuchen**



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikant.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

---

## **Gemischtes-Obst-Tarte**

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder

Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]