



ORF extra

Obstkuchen

Dieser Kuchen heißt bei uns „der mit der flüssigen Butter“. Das Rezept stammt ursprünglich von meiner Salzburger Freundin Gabriele, die es mir vor über 30 Jahren gegeben hat. Der Kuchen hat mittlerweile eine riesige Fangemeinde, seit ich ihn 2012 auf esskultur.at veröffentlicht habe. Warum? Er geht superschnell, man braucht nur eine Schüssel und einen Stabmixer, die Relation Teig zu Obst ist perfekt, er ist feinporig und flaumig und schmeckt sowohl heiß als auch kühl-schränkalt. Vom ersten Rhabarber bis zu eingefrorenen Marillen im tiefsten Winter macht er stets eine gute Figur (s. Varianten S. 258).

Zutaten für ½ Blech oder 1 Bratrein

(ca. 8 Stück)

100 g Butter

300-400 g Marillen

100-150 g Ribisel

2 Eier (L)

100 g Weizenmehl (glatt)

¼ TL feines Salz

½ TL Weinstein-Backpulver

½ TL Anispulver (oder ¼ TL Vanillepulver)

100 g Staubzucker + Staubzucker zum Anzuckern

Abrieb von ½ Zitrone

1. Ofen auf 160 °C Umluft (alternativ 180 °C Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
2. Butter in einem Reinderl gerade nur zerlassen, sie soll nicht zu heiß werden. Vom Herd nehmen, sofort in eine Rührschüssel umleeren, damit sie rascher abkühlt.
3. Marillen waschen, trocken tupfen, halbieren, Stein entfernen. Ribisel waschen, trocken tupfen, abrebeln.
4. Eier in ein Schüssel aufschlagen, nicht verrühren, zur Seite stellen. Mehl mit Salz, Backpulver und Anispulver verrühren.
5. Blech mit Backpapier auslegen, bei der Hälfte einen Steg formen, damit der Teig nicht auseinanderrinnen kann. (Wenn man ein paar Tropfen Wasser auf dem Blech verteilt, haftet das Papier genau dort, wo man es haben möchte.) Falls eine Rein verwendet wird: Das Papier an den Ecken einfalten.

6. Staubzucker zur Butter wiegen, Zitronenabrieb dazugeben. Mit dem Stabmixer mit Schneidwerkzeug auf hoher Stufe mixen. Das wird nicht homogen, macht nichts. Die Hälfte der Mehlmischung einmischen. Eier nach und nach einmischen. Die Masse emulgiert jetzt prächtig. Restliches Mehl kurz einmischen. Der gesamte Mixvorgang dauert keine 2 Minuten.
7. Die dünnflüssige Masse in die Rein/das Blech leeren, mit dem Gummihund bis in die Ecken verteilen. Rein oder Blech beherzt auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die nur wenige mm hohe Masse gut verteilt.
8. Früchte gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zuerst die Marillenhälften, dann die Ribisel dazwischen.
9. Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldgelb backen (Kerntemperatur soll über 90 °C sein). Ein paar Minuten über-kühlen lassen. Noch warm mit einem scharfen Messer anschneiden und das erste Stück im Stehen essen. Dann in Ruhe anzuckern und servieren.