Nah&Frisch

finisfeinstes.at Professional

Obstkuchen

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Obst



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und zur Seite geben. Dotter mit Zucker schaumig rühren. Öl und Wasser dazugeben und zu einer hellen Creme aufschlagen.
Die Hälfte des Eischnees zur Dottermasse geben, Mehl darüber sieben und mit einem Schneebesen alles vorsichtig verrühren. Zuletzt den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine sehr gut eingefettete und bemehlte Obstkuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 18 Minuten golden backen.
Nebenbei die Topfencreme vorbereiten. Dazu Schlagobers anschlagen, nicht zu steif, den Topfen,
Vanillezucker und Zucker hinzugeben. Mit dem Saft und Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone abrunden und abschmecken.
Mein Tipp: Für eine exotische Note kann hier auch ein Esslöffel Kokosraspel mit in die Creme. Den ausgekühlten Kuchenboden mit 1-2 EL Marillenmarmelade bestreichen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf den Kuchenboden kleine Rosen dressieren.
Mein Tipp: Vor dem dekorieren mindestens 2 Stunden kaltstellen.
Zuletzt mit Beeren oder frischen Früchten der Saison und kleinen Blüten dekorieren.

Zutaten

- Teig:
- 4 Eier
- 100 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL ÖL
- 2 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- Topfencreme:
- 250 g magerer Topfen
- 125 ml Schlagobers
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1-2 EL Marillenmarmelade
- ½ Bio-Zitrone: Abrieb und Saft
- Dekoration:
- Beeren oder frische Früchte der Saison
- Kleine Blüten