



Benötigte Zutaten

| | |
|---------|---|
| 250 g | Premium Teebutter weich |
| 250 g | Staubzucker |
| | Mark einer Vanilleschote |
| 1 Prise | Salz |
| | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| 400 g | Dinkelmehl |
| 4 | Eier (Größe M) |
| 200 ml | Premium Alpenmilch |
| 3 | Nektarinen (reif), je nach Größe |
| 3 | Zwetschken (reif), je nach Größe |
| | Pistazien gehackt, zum Bestreuen |
| ev. | Staubzucker zum Bestreuen |

Nektarinen-Zwetschgen- Blechkuchen

Ein feines Teigrezept für verschiedene
Obstkuchen

Anleitung

1. Um die perfekte Konsistenz zu erhalten, weiche Butter mit Staubzucker, Vanillemark, Salz und Zitronenschale in einer schmalen, hohen Form mit dem Handmixer luftig-cremig schlagen.
2. Anschließend die Buttercreme in eine größere Schüssel umfüllen.
3. Das Mehl mit Backpulver in einer separaten Schüssel sorgfältig versieben.
4. Dann die Eier einzeln mit jeweils 1 bis 2 Eßlöffel vom Mehlgemisch mit dem Handmixer unter die Buttercreme schlagen.
5. Danach das restliche Mehlgemisch mit der Milch unter die Buttermasse rühren (Handmixer).
6. Den Teig mit einem Gummispatel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen.
7. Schön gleichmäßig dick auf der gesamten Backblechfläche verstreichen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht.
8. Die Nektarinen und die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und dann achteln - es sollen dicke Spalten entstehen.
9. Die Teigoberfläche dicht abwechselnd mit je einer Reihe der Nektarinen- und Zwetschgenspalten belegen.
10. Zuletzt mit Pistazien bestreuen.
11. Den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 180° C Ober-/Unterhitze rund 25 bis 30 Minuten backen.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten