

Obstkuchen mit Streusel:

Ihr habt beim Bummeln leckeres Obst gesehen und bekommt Heißhunger auf einen Obstkuchen? Kein Problem! Mit diesem Rezept zaubert Ihr im Handumdrehen einen leckeren Kuchen, dessen Duft Euch schon beim Betreten des WoMis das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt und den Ihr je nach Jahreszeit stets unterschiedlich belegen könnt. So wird es nie eintönig, jedoch stets ausgesprochen saftig und lecker.



Zutaten für 1 Kuchen:

Früchte je nach Saison (Äpfel, Birnen, Pflaumen, Rhabarber, Kirschen, Stachelbeeren, ...)

125 gr weiche Butter

100 gr Zucker

2 Eier

200 gr Weizenmehl

1/2 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

75 ml Milch

Für die Streusel:

80 gr kalte Butter

150 gr Weizenmehl

70 gr Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Zimt nach Geschmack

1. Die Früchte entkernen/entsteinen, schälen und in kleine Stücke schneiden
2. Weiche Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und zur Butter-Eier-Zucker-Mischung geben. Die Milch ebenfalls hinzugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
4. Den Teig in den Omnia mit Silikonform geben und glattstreichen. Die Obststücke darauf verteilen. Diese von oben in den Teig stecken, damit sie etwas tiefer kommen - sonst wird der Boden relativ dick.
5. Für die Streusel Butter mit Weizenmehl, Zucker, Zimt und Vanillezucker zu Streuseln verkneten (am besten mit der Hand). Die Streusel auf den Früchten gleichmäßig verteilen und den Kuchen im Omnia für 5 Minuten bei voller Flamme, 30-35 Minuten bei kleiner-mittlerer Flamme und nochmals 5 Minuten bei voller Flamme backen.
6. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und dann vorsichtig mit Hilfe von 2 Tellern stürzen. Wer ihn gleich warm verspeisen möchte, kann auch mit einem Silikonlöffel vorsichtig Stücke aus der Silikonform rausstechen. Kein scharfes Messer oder Metall verwenden - sonst beschädigt Ihr die Silikonform

Wenn Ihr den Obstkuchen mit Rhabarber zubereitet, dann ca. 500gr Rhabarber mit 2 TL Zucker für ca. 15 Minuten ziehen lassen und dann erst auf den Teig geben.

Bei Zwetschgen kann man diese auch für 1 Std. in etwas Rum einlegen und dann fächerartig in den Teig stecken.

Gerade bei Streuselkuchen harmoniert Zimt in Kombination mit Apfel oder Pflaume sehr gut. Allerdings ist Zimt nicht jedermanns Sache. Wenn Ihr ihn so mögt, wie ich, dann gebt einfach ein klein wenig Zimt über die Früchte und gönnt dem Streuselteig einen Schuss mehr.