

KUCHEN MIT FRÜCHTEN UND BERGROGGEN-PANIERMEHL

- Ergibt in einer Springform von 24 cm Durchmesser einen ca. 5 cm hohen Kuchen
- Schmeckt im Herbst mit Zwetschgen, im Winter mit Boskop-Äpfeln, im Frühling mit Rhabarber, im Sommer mit Brombeeren

- 140 g Butter, flüssig und abgekühlt plus etwas für die Backform
- 130 g feines Bergroggen-Paniermehl
- 1 EL Puderzucker
- 2 gestrichene TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 2 EL Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 2 kräftige Prisen Salz
- 3 grosse Eier
- 80 g weisser Zucker
- 100 g Muscovado-Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 TL frischer Ingwer, gerieben
- 2 EL Vollrahm
- ca. 350 g saisonale Früchte, gewaschen und gerüstet

1. Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Puderzucker und 1 EL Paniermehl mischen und die ausgebutterte Springform damit bestäuben.
3. Zimt, Nelken, Backpulver, Mehl, Mandeln und Salz vermengen.
4. Die Eier und beide Zuckerarten mit dem Vanille-Extrakt etwa 5 Minuten lang cremig, dick und hellgelb schlagen.
5. Die Butter, den Ingwer und den Vollrahm unterheben.
6. Rasch und locker die Mehl-Gewürz-Mischung unter die Masse ziehen, danach das Paniermehl und zuletzt die Früchte einarbeiten.
7. In der vorbereiteten Backform ca. 55 Minuten backen, 10 Minuten in der Form auskühlen lassen.
8. Noch leicht warm oder bei Raumtemperatur mit Puderzucker bestreuen.

Mit Fior-di-Latte-Eis, griechischem Joghurt oder geschlagenem Doppelrahm servieren. Schmeckt auch ausgezeichnet zum Frühstück.

Rezept von Emanuel Lobeck, Esskultur-Vermittler, Zürich

Die Rezepte finden Sie auch online.
Vous pouvez également trouver les recettes en ligne.
Le ricette sono consultabili anche online.

