Obstblechkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Stück	1
Gerät	Combair V2000 ab 2021

Knuspriger Teig, viel Frucht und cremiger Guss. Ob Zwetschgen, Äpfel oder Kirschen – es gibt kaum eine Frucht, die sich nicht für einen saftigen Blechkuchen eignet. Ob Haselnüsse, Mandeln oder Paniermehl, selbstgemachter oder gekaufter Teig - Obstblechkuchen eignet sich wunderbar, um die saftigen Früchte der Saison aufzubrauchen.

Teig

250 g Weißmehl

½ TL Salz

150 g Butter, kalt, in Würfeln

3 EL eiskaltes Wasser

Formen

etwas Weißmehl zum Formen

Füllung

40 g gemahlene Haselnüsse

1 kg saisonale Früchte, in Spalten (z.B. Aprikosen, Zwetschgen, Äpfel oder/und Kirschen)

250 ml Sahne fettreduziert

2 Eier

2 EL Zucker

Teig

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butterwürfel beigeben, von Hand rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt mind. 30 Minuten kühlstellen.

Formen

Teig auf etwas Mehl rund ca. 2 mm dick ausrollen, in das vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, zugedeckt mind. 15 Minuten kühlstellen.

Blechkuchen

Garraum mit PizzaPlus auf 180 °C vorheizen. Haselnüsse auf dem Boden verteilen, Früchte darauflegen. Halbsahne, Eier und Zucker in einem Messbecher verrühren, über die Früchte gießen. Blech auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 45 Minuten backen. Fruchtblechkuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Garraum auf 180 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Backgut einschieben

PizzaPlus 180 °C während 45 Min.

Tipps

Butter am Anfang mit einem Teigschaber mit dem Mehl vermengen. Die Wärme der Hände lässt die Butter schmelzen, was möglichst vermieden werden soll.

Statt von Hand kann der Teig auch mit einem Food-Prozessor gemacht werden. Mehl, Salz und Butterwürfel zerkleinern, Wasser beigeben, kurz weiterzerkleinern, auf der Arbeitsfläche zusammenfügen und wie beschrieben kühlstellen.

Zubehör

Back-/Tarte-Blech (ca. ø28–30 cm), mit Backpapier belegt oder gefettet, bemehlt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025