

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtlicher Früchtekuchen

Gattung: Backen, Obst, Advent, Kuchen, Weihnachten

		Teig:	
200 g Mehl		1	Eigelb
150 g Butter		1	Msp. Salz
100 g Zucker		1/2	geh. TL Zimt
		Belag:	
2	gleich grosse Äpfel		- Aprikosenbrand
2	feste Birnen	100 g	Butter
4	saftige Trockenaprikosen	80 g	Zucker
6	große Trockenfeigen	2	Essl. Pinienkerne
4	Essl. Zwetschgen-, Apfel- oder	2	Essl. Kürbiskrümel (Reformhaus)

Dafür braucht man eine Form (24 cm Durchmesser), die so stabil ist, dass man sie auf die Herdplatte stellen kann, sie sollte unten geschlossen sein - eine Springform kann den flüssigen Karamell nicht halten. Es geht auch eine ganz normale Bratpfanne oder eine Pieform aus Metall. Eine Pieform aus Keramik ist ungeeignet, weil man darin nicht den Zucker zu Karamell kochen kann. Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Salzprise und Zimt auf der möglichst kühlen Arbeitsfläche (Stein oder Marmor) aufhäufen, rasch mit den Händen einen Mürbteig kneten. Den Teig zu einem flachen Fladen formen, damit man ihn nachher nur noch endgültig ausrollen muss, er jedoch bereits eine ähnliche Form hat. In einen Gefrierbeutel packen und eine halbe Stunde kalt stellen. Inzwischen die Früchte vorbereiten: Äpfel und Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Trockenfrüchte entsteinen und im Schnaps einlegen. In der Form die Butter schmelzen, den Zucker hineinstreuen und beides zum Karamell kochen. Dabei mutig genug sein, dass der Zucker nicht hell bleibt, aber aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird. Bevor die vorbereiteten Früchte hineingelegt werden, sollte der Karamell bereits die Farbe von Milchkaffee haben. Das Obst mit der runden Seite nach unten einlegen und sanft einige Minuten im brodelnden Karamell köcheln. Die Pinienkerne und Kürbiskrümel dazwischen verteilen - sie sollten möglichst bis auf den Pfannenboden durch sinken, denn was jetzt unten ist, wird nachher die Oberfläche sein, und die soll natürlich schön bunt aussehen. Schließlich den Teig nicht zu dick ausrollen und als Deckel über die Früchte breiten, rundum den Rand der Form entlang etwas hineinstupsen, so steht später ein kleiner Rand um die Früchte. Die Form in den 220 Grad Celsius heißen Ofen stellen, den Kuchen 30 bis 35 Minuten backen. Etwa 10 Minuten auskühlen, damit sich alle Säfte gleichmäßig verteilen. Erst dann eine große Platte auflegen und den Kuchen stürzen. Dazu schmeckt Creme fraiche, die mit einem Schuss Obstschnaps verrührt wurde.