

Koch ein!

Timo Böckle

Streuobstkuchen im Glas

Für ca. 8 Gläser à 200 ml

Zutaten:

Für den Krokant:

120 g Zucker

100 g Haselnüsse

Für den Teig:

30 ml Zitronensaft

1 TL Bio-Zitronenschale

150 g Birnen

150 g Apfel

3 Eier (Größe M, ca. 160 g)

180 g Butter

80 g Zucker

200 g Mehl

5 g Backpulver

1 Prise Salz

Mark von 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver

Zubereitung:

1. Haselnüsse in eine Pfanne geben und ca. 1-2 Minuten anrösten. Zucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren lassen.
2. Haselnusskaramell auf ein Backpapier geben, etwas glattstreichen und abkühlen lassen.
3. Zitronensaft und -schale in eine Schüssel geben.
4. Äpfel und Birnen abbrausen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden (soll etwa 300 g ergeben). Mit Zitronensaft und -schale mischen.
5. Für den Teig Eier in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker verquirlen. Weiche Butter zugeben und alles glatt verrühren.
6. Mehl, Backpulver, Salz und Vanillemark mischen. Zur Butter-Ei-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren (Alternativ: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verrühren).
7. Nusskaramell hacken: am besten in ein sauberes Küchentuch geben und mit einem Fleischplattierer oder Nudelholz fein zerkleinern.
8. Nussmischung mit Äpfel mischen und alles unter den Teig rühren.
9. Die vorbereiteten, sterilisierten Gläser in der unteren Hälfte einfetten.
10. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Gläser nur zu zwei Dritteln mit dem Teig befüllen. Der Kuchen geht beim Back auf. Lasst ausreichend Platz, damit das Glas gut verschlossen werden kann. Die Ränder evtl. säubern.
11. Gläser offen auf ein Backblech stellen. Auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.
12. Streuobstkuchen herausnehmen, sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen. Der Kuchen ist, richtig dann ca. 1 Woche haltbar*.
13. Zum Servieren: die Gläser in einen flachen Topf mit siedendem Wasser stellen und etwa 10 Minuten erwärmen. Dann den Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Eiscreme Schlagsahne servieren und genießen.
Den Kuchen, nach Belieben stürzen, dann bitte darauf achten, dass die Gläser konisch sind, heißt die Glasöffnung sollte weiter sein als der Glasboden.

*Nur bei korrekter Zubereitung und Lagerung

Haltbarkeit verlängern: Man kann diesen Kuchen natürlich auch durch Einmachen (100 Grad / 90 Minuten) für mehrere Monate haltbar machen. Allerdings wirkt sich der lange Einkochprozess natürlich negativ auf die Konsistenz und den Geschmack aus. Darum empfehlen wir die kürzere Haltbarkeit von einer Woche und die Lagerung im Kühlschrank