Rezept „Sommerkuchen“

Fruchtig-frisch schmeckt dieser tolle Kuchen von Tanja an heißen Sommertagen. Er wird ohne Backen zubereitet, das dauert etwa fünfzig Minuten, aber ihr solltet trotzdem viel Zeit einplanen, denn der fertige Kuchen muss für mehrere Stunden gekühlt werden. Das Warten lohnt sich, denn der perfekte Mix aus Frucht und Käsekuchen zergeht auf der Zunge.

FÜR DEN BODEN:
175 Gramm Butter
125 Gramm Mandelstifte
25 Gramm Popcorn
125 Gramm Butterkekse
Sonnenblumenöl

FÜR DIE FRISCHKÄSECREME
6 Blatt Gelatine
200 Gramm Sahne
1 Limette
600 Gramm Frischkäse
250 Gramm Joghurt
150 Gramm Zucker
1 Vanilleschote

FÜR DEN FRUCHTBELAG
2 Blatt Gelatine
400 Gramm Himbeeren
3 Esslöffel Zucker

Keksboden
Die Butter schmelzen, Mandelstifte in einer Pfanne leicht rösten. Popcorn und Butterkekse zerbröseln. Dann Mandelstifte, Popcorn und zerkleinerte Butterkekse in einer Schüssel vermischen und die geschmolzene Butter hinzufügen. Alles gut vermengen.

Eine Springform mit Sonnenblumenöl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Anschließend die Mischung aus Schritt eins auf dem Boden verteilen, dann kühl stellen.

Frischkäsecreme
Die Schlagsahne steif schlagen und kalt stellen. Sechs Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Limette heiß waschen und die Schale abreiben, Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Joghurt, Frischkäse, Zucker, Vanillemark und Limettensaft miteinander verrühren. Etwa vier Esslöffel der Joghurtcreme zur ausgedrückten Gelatine geben, gut mischen und anschließend diese Mischung in die restliche Creme rühren. Nun die Sahne unterheben.

Die Creme auf dem gekühlten Keksboden verteilen und für 30 Minuten erneut kalt stellen.

Fruchtbelag
Zwei Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren (oder alternativ Heidelbeeren) mit dem Zucker mischen und mit einem Stabmixer pürieren.

Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze erwärmen. Zwei Esslöffel vom pürierten Fruchtmus zur Gelatine geben und verrühren. Diese Mischung zum restlichen Fruchtpüree geben und nochmals gut mischen. Zum Schluss das Fruchtmus gleichmäßig auf der Frischkäsecreme verteilen und den Kuchen vier Stunden kühlen - dann genießen.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Gesamtzeit: ca. 5 Stunden (inklusive Kühlzeit)
Schwierigkeitsgrad: Einfach.

Autorin: Tanja Sacchetti

Rezept „Apfelzupfkuchen“

Da der Grundteig nicht so süß ist, eignet es sich sowohl für herzhafte als auch für süße Varianten, perfekt für den Brunch oder die Kaffeetafel. Statt des hier verwendeten Apfelmuses kann man den Teig mit der Lieblingsmarmelade, Kürbispüree oder in einer herzhaften Version mit Pesto, Kräuterbutter oder Käse bestreuen.

FÜR DEN TEIG
500 Gramm Mehl
50 Gramm Zucker
42 Gramm frische Hefe
ein halber Teelöffel Salz
70 Gramm Butter
80 Milliliter Wasser
100 Milliliter Milch
2 Eier

FÜR DEN APFELMUS
2 Äpfel
90 Milliliter Apfelsaft
1 Zimtstange
1 Scheibe Ingwer
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Vanilleschote
2 Esslöffel Zucker
ZUM BESTÄUBEN
2 Esslöffel Zimtpulver
2 Esslöffel Zucker
FÜR DEN GUSS
3 Esslöffel Puderzucker
3 Esslöffel Frischkäse
3 Esslöffel Wasser

Zubereitung
Mehl, Zucker, Salz und den zerbröselten Hefewürfel in einer Rührschüssel vermengen. Butter, Milch und Wasser in einem kleinen Topf leicht erwärmen, zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Anschließend die Eier hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, entkernen, würfeln und zusammen mit den übrigen Zutaten für den Apfelmus in einem kleinen Topf weichköcheln. Etwas abkühlen lassen und mit einem Pürierstab pürieren.

Eine Kastenform (30 x 11 cm) fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig nochmals durchkneten und erneut fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz auf eine Größe von 48 mal 30 Zentimeter ausrollen. Sechs Streifen á 8 mal 30 Zentimeter zuschneiden.

Zucker und Zimt vermischen. Die Teigstreifen mit dem Apfelmus bestreichen und anschließend mit der Zuckerzimtmischung bestreuen, dann übereinander stapeln und das Ganze erneut in sechs gleich große Stücke teilen. Die Stücke nacheinander (wie in einem Karteikasten) in die Kastenform füllen. Das klappt gut, wenn die Form an ein Nudelholz gelehnt wird. Erneut eine Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 165 Grad vorheizen. Puderzucker, Wasser und Frischkäse zu einem glatten Guss verrühren. Den Kuchen im unteren Drittel des Backofens ca. 35 Minuten goldbraun backen, kurz abkühlen lassen, mit Guss bestreichen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Der Kuchen schmeckt besonders köstlich wenn er noch warm serviert wird. Später kann er gut in der Mikrowelle erwärmt werden.

Koch-/Backzeit: ca. 35 Minuten
Gesamtzeit: ca. 2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Autorin: Tanja Sacchetti