


Apfel-Beerenkuchen

etwa 20 Stück

 gelingt leicht bis 60 Min.

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Belag:

700 g Äpfel, z. B. Elstar
150 g rote Johannisbeeren
150 g Brombeeren

Guss:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic (je 150 g)
2 Eier (Größe M)
2 gestr. TL Dr. Oetker Gustin
Feine Speisestärke

Außerdem:

25 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig auf dem Backblech glatt streichen.

3 Belag:

Äpfel schälen, vierteln, evtl. in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Backblech in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Brombeeren verlesen und waschen. Beeren auf dem Kuchen verteilen.

5 Guss:

Marzipan in eine Schüssel reiben, erst mit einem Esslöffel Crème fraîche mit dem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. glatt rühren. Übrige Crème fraîche esslöffelweise nach und nach unterrühren. Zum Schluss restliche Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Backblech wieder in den Backofen schieben und fertig backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.