

Früchte mit Tradition

Wenn es keine Dörrfrüchte gäbe, wären Urgrossmutter's Backbücher nur halb so dick. Und wir um einige traditionelle Spezialitäten ärmer. Denn ohne Dörrbirnen kein Toggenburger Birnenbrot, ohne Dörrzwetschgen keine Glarner Pastete und ohne Rosinen kein Walliser Safranbrot.



DÖRRFRÜCHTEKUCHEN

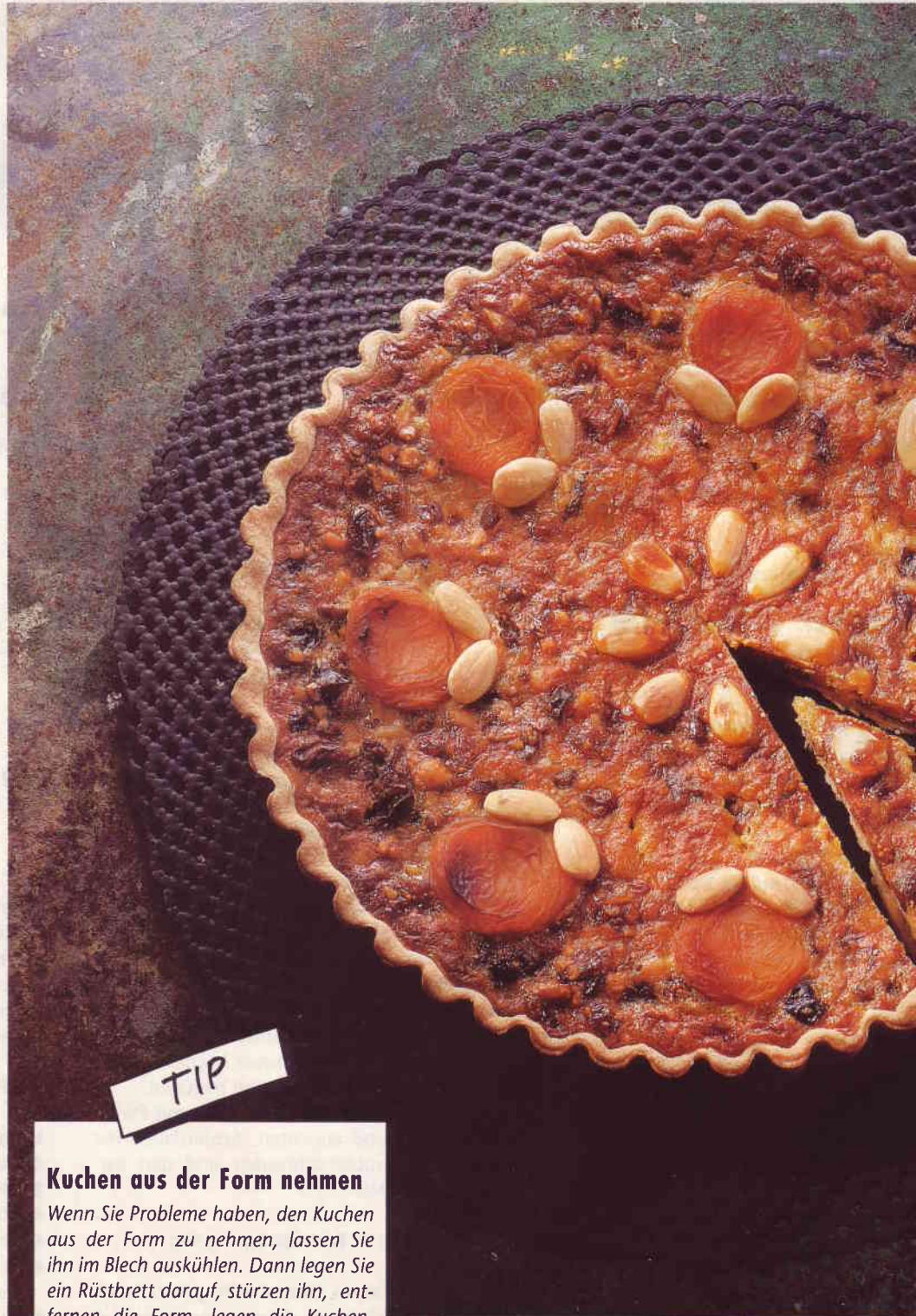
nach einem alten französischen Rezept

Für eine Form von 28–30 cm Ø
(8 Stücke)

- 70 g Rosinen oder Sultaninen
- 8 Dörraprikosen
- 150 g geschälte Mandeln
- 10 Datteln
- 6 Dörrpflaumen oder -zwetschgen
- 6 gedörrte Feigen
- 3 Eier
- 1 Becher Sauer-Halbrahm (180 g)
- 50 g Rohrzucker
- 1 Packung süsser Mürbeteig
(ausgewallt, 320 g)
- 3 Esslöffel Paniermehl

1. Rosinen oder Sultaninen und Aprikosen mit kochendem Wasser übergießen und ca. eine Stunde quellen lassen.
2. Die eingeweichten Früchte gut abtropfen lassen. Aprikosen und 50 g Mandeln für die Garnitur beiseite stellen. Datteln und Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen. Beides, sowie Mandeln und Feigen, grob hacken.
3. Eier, Sauerrahm und Zucker gut verrühren. Rosinen oder Sultaninen, gehackte Früchte und Mandeln darunter mischen.
4. Den Teig in eine mit Backpapier belegte Form legen. Dicht mit der Gabel einstechen und das Paniermehl darauf streuen. Die Fruchtmasse einfüllen. Die Mandeln zusammen mit den Aprikosen dekorativ auf die Füllung legen. Im unteren Drittel in den 180° heißen Ofen schieben und 50–60 Minuten backen.

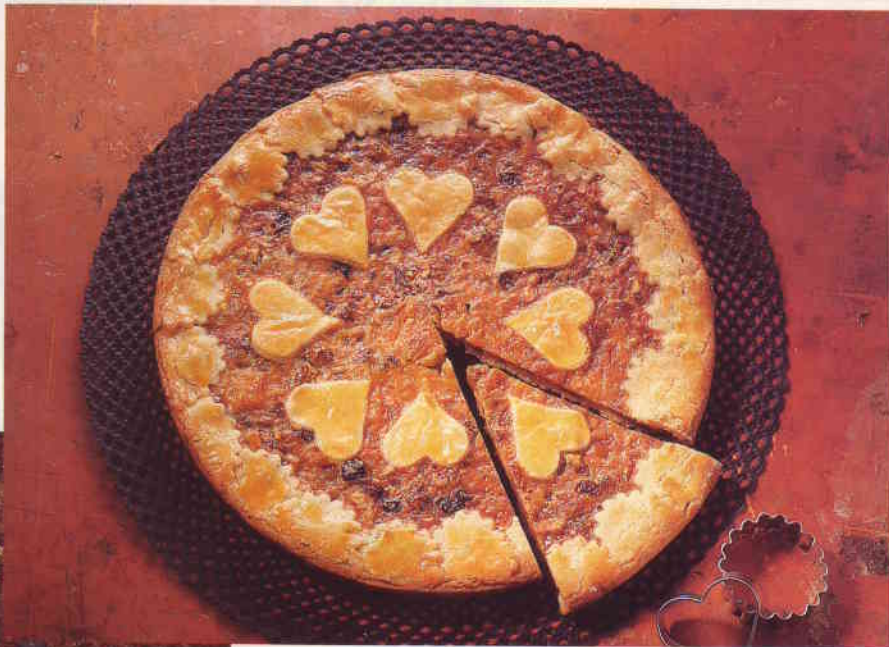
Pro Stück ca.
545 kcal/2300 kJ
25 g Fett



TIP

Kuchen aus der Form nehmen

Wenn Sie Probleme haben, den Kuchen aus der Form zu nehmen, lassen Sie ihn im Blech auskühlen. Dann legen Sie ein Rüstbrett darauf, stürzen ihn, entfernen die Form, legen die Kuchenplatte auf den Kuchenboden und stürzen den Kuchen nochmals.



Wenn Sie den süßen Mürbe-
teig als Block zu 500 g kaufen
(oder einen solchen in Ihrem
Tiefkühlvorrat haben), stechen
Sie aus den Teigresten Förm-
chen aus, mit denen Sie den
Rand und die Oberfläche gar-
nieren.



Wenn Sie mehr als
8 Stücke brauchen,
wallen Sie den Teig
(Block, 500 g) viereckig
aus. Für die Streusel-
Oberfläche verrühren
Sie je 75 g flüssige
Butter, geriebene Man-
deln, Mehl und Zucker
und geben die Masse
vor dem Backen darauf.



Wenn Sie angebrauchte Dörr-
früchtepackungen aufbrauchen
möchten und den Kuchen «Hand-
gelenk mal Pi» zubereiten, be-
stäuben Sie die glatte Ober-
fläche nach dem Backen mit
Puderzucker. Dekorative
Schablonen können Sie kaufen
oder als Scherenschnitt selber
machen.