

Kopfstandkuchen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Äpfel: Apfel schälen, in dicke Ringe schneiden, auf den Boden der Springform legen. Dekorativ sieht es aus, wenn in das kreisrunde Loch des Apfelinges und in die Zwischenräume auf dem Boden Rosinen und/oder gemahlene Nüsse gegeben werden.

Kirschen: entsteinen, auf den Boden legen

Pfirsiche: schälen, halbieren auf den Boden legen.

Aprikosen: halbieren, auf den Boden legen.

EIN REZEPT VON:

Christel Hoffmann

AUS:

Winkel

TIPPS:

SO GEHT'S:

Dabei wird das Obst nicht wie bei einem klassischen Obstkuchen auf der Oberfläche des Teiges gegart.

Eine feuerfeste Form mit Backpapier auskleiden.

Obst auf den Boden legen.

Sondern: Das Obst (Äpfel, Aprikosen, oder Pfirsiche) kommt auf den Boden einer Kuchenform, wird mit einem Rührteig bedeckt und dann gebacken.

Nach dem Erkalten wird der Kuchen gestürzt.

Das Obst mit einer dünnen Schicht Teig bedecken und

ca. 60 Minuten bei 150 Grad backen.

Geeignet zum Kopf-Stand-Kuchen ist auch ein Biskuit-Teig, der ohne Fett auskommt.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.