

Obstkuchen Regina

Zutaten:

- Mürbeteig:
 - 125 g Butter
 - 125 g Honig
 -
 - 200 g Weizenvollkornmehl
 - 100 g abgezogene Mandeln
 - 2 MS Vanille, gemahlen
 - 1 TL Backpulver
 -
- Belag:
 - 200 g honiggesüßte Rohmarmelade
 - 2 Bananen
 - 250 g Sauerkirschen, frisch oder tiefgekühlt
 - 2 Kiwis
 -
- Guss:
 - 1/2 l Apfelsaft, naturrein
 - 1 TL Honig
 - 1 TL Agar-Agar
 - 2 MS Zimt

Zubereitung: Butter und Honig bei mäßiger Hitze zerfließen lassen. Mandeln in Wasser aufkochen, in ein Sieb gießen und sofort Schale lösen. In einem Tuch trockentupfen und in einer Pfanne, ohne Fett, leicht rösten. Dabei oft wenden, damit sie nicht anbrennen. Frisch gemahlene Weizenvollkornmehl mit fein geriebenen Mandeln, Vanille und Backpulver mischen. Abgekühltes Butter-Honig-Gemisch dazugeben und alles kurz durchkneten. Teig 1 Stunde ruhen lassen, dann in Obstkuchenform mit gerilltem Rand (25 cm Durchmesser) drücken und bei 200° auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Kuchenboden auf Porzellanplatte legen und mit Rohmarmelade bestreichen. Bananen schräg

in Scheiben schneiden und damit schuppenartig einen Rand legen. Anschließend die Sauerkirschen legen und die Mitte mit in Scheiben geschnittenen Kiwis belegen. Apfelsaft erhitzen, Honig, Agar-Agar und Zimt darin verrühren. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und esslöffelweise von der Mitte nach außen Guss über das Obst gießen (erkalteter, danebengelaufener Guss kann nochmals erwärmt werden). Obstkuchen gekühlt mit geschlagener Sahne reichen. Ist keine Obstkuchenform vorhanden (fehlt also die gerillte Verzierung am Kuchenrand), wird der Obstkuchenrand mit geschlagener Sahne verziert. Quelle: "Vollkornkuchen" von Helma Danner