



Frisch, fruchtig, lecker

Obstsorten für saftigen Genuss

Zu den Favoriten zählen neben heimischen Kern- und Steinobstsorten wie Äpfel, Birnen, Sauerkirschen und Zwetschgen vor allem Beeren. Für letztere braucht es viel Fingerspitzengefühl, denn sie sind besonders empfindlich und zerdrücken leicht. Zum Vorbereiten sollten Sie Beeren verlesen, abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bei Johannisbeeren eignen sich bevorzugt die roten und weißgelben Beerensorten. Mit einer Gabel lassen sich die Beeren nach dem Waschen vorsichtig von den Rispen abstreifen. Außerhalb der Saison lässt sich ohne Probleme auf Obst aus Konserve, Glas oder Tiefkühler zurückgreifen. Die haltbar gemachten Varianten sind eine gute Alternative zum Backen, auch wenn frisch natürlich unschlagbar aromatisch schmeckt.





Obst aus Balkonien

Wer Früchte aus eigenem Anbau verwenden will, braucht nicht gleich einen Garten: Viele Obstsorten gedeihen bestens in Kübeln auf Balkon und Terrasse. Die Auswahl reicht von Erd-, Johannis- und Heidelbeeren über Äpfel und Birnen bis hin zu Aprikosen und Pfirsichen. Je nachdem, welches Rezept verwendet wird und wie viele Pflanzen man besitzt, reicht die Ernte für Gebäck & Co. Viel Platz braucht Balkonobst nicht, nur regelmäßig Wasser, viel Licht und ein bisschen Zuwendung. Die (Mini-)Bäume und Sträucher sind optisch ein echter Gewinn und zur Erntezeit ein Paradies für Naschkatzen.

Von schnell bis raffiniert


























Ob saftig und rasch zubereitet oder herrlich knusprig und mit Hingabe gebacken: Bei Kuchen mit Obst bestimmt Vielfalt den Genuss. Mit einem einfachen Rührteig aus Butter, Mehl, Eiern und Zucker duftet es im Handumdrehen nach leckerem Gebäck. Kuchen aus Hefe- oder Blätterteig brauchen ein bisschen länger in der Zubereitung, wenn man nicht auf ein Fertigprodukt aus dem Kühlregal zurückgreift. Luftig leicht und sommerlich unbeschwert wird es, wenn frisches Obst auf lockeren Biskuit trifft. Für so manchen der ultimative Obstkuchengenuss.

Guss, Sahne & Co.

Was wäre ein Star schon ohne passende Begleitung? Neben der Tatsache, dass Guss oder Pudding den Belag dort halten, wo er hingehört, sorgen sie auch geschmacklich für das gewisse Extra. Varianten mit saurer Sahne, Schmand, Marzipan, Vanille oder Nüssen in Kombination mit der passenden Obstsorte machen den Kuchen zu einer feinen, runden Sache.

Wann ist Zeit zum Ernten?

Für den perfekten Obstkuchen-Genuss sollten Sie frische Früchte dann verwenden, wenn sie hierzulande Saison haben, dann schmecken sie am aromatischsten. Erste heimische Erdbeeren sind bereits Anfang Juni im Handel, während man sich bei Kernobst wie Birnen bis in den September gedulden muss.

Erntekalender	Juni	Juli	August	September	Oktober
Äpfel					
Birnen					
Brombeeren					
Erdbeeren					
Heidelbeeren					
Himbeeren					
Honigmelonen					
Johannisbeeren, rot					
Johannisbeeren, schwarz					
Sauerkirschen					
Süßkirschen					
Pflaumen, Zwetschgen					
Quitten					
Stachelbeeren					

Süßer Genuss fürs ganze Jahr



Erdbeerkonfitüre

(5 Gläser zu je 200 ml)

Hierfür 1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen) abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen, in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren in einen großen Kochtopf geben. 500 g Zucker mit 1 Beutel (25 g) Gelfix Extra 2:1 verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Nach Belieben 3 Esslöffel Mandellikör unterrühren. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.