



Obstkuchen à la Kopfsteinpflaster

Zutaten (für eine Backform mit 23 Zentimetern Durchmesser)

1 kg von 2 Sorten Obst (z.B. Beeren der Saison), gewaschen, eventuell entkernt und klein geschnitten
75 bis 100 g Zucker oder Rohrzucker, je nach Obst oder Beeren
1 EL Stärke
140 g Mehl oder 105 g Mehl und 35 g feiner Maisgrieß
1 TL Natron
1/2 TL Salz
60 g Butter, weich
60 g Zucker
1 Ei
60 ml Buttermilch oder Joghurt
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Ofen auf 180°C Umluft oder Unterhitze vorheizen. Backform leicht einbuttern. Vorbereitetes Obst mit Zucker und Stärke vorsichtig vermengen und gleichmäßig in der Backform verteilen. Mehl (und eventuell Maisgrieß) mit Natron und Salz vermengen. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker mit dem Handmixer aufschlagen. Ei gefolgt von Buttermilch und Zitronenschale dazugeben und weiter schlagen. Mehlgemisch mit einem Holzlöffel oder Gummiteigschaber unterheben, bis der Teig gerade zusammenkommt. Teig mit einem Löffel in großen Batzen auf das Obst geben.

Im unteren Drittel des Backofens 40 Minuten lang backen, bis der Kuchen golden ist. Nach 30 Minuten die Farbe des Kuchens kontrollieren und Kuchen eventuell mit Backpapier für den Rest der Backzeit abdecken. Warm mit Schlagsahne, Vanilleeis, Joghurt oder pur servieren.