

*Brenners  
Bestes*



# Obstkuchen für die Vorweihnachtszeit

Zutaten für einen Kuchenboden mit 28cm Durchmesser

## Für den Kuchenboden:

150g **Emmermehl od. Dinkelmehl**  
2 TL Backpulver  
1 TL Lebkuchengewürz  
etwas Vanille gemahlen  
1 Prise Salz  
4 große Eier  
120g Zucker  
5 EL Milch od. Mineralwasser  
1 Bio Orange Abrieb  
100g weiche Butter

## Für die Creme:

250g Schlagobers  
120g Sauerrahm  
1/3 TL Vanille gemahlen  
2 EL Zucker  
1 Prise Zimt gemahlen  
1 Prise Vanille  
dunkle Schokolade zum Beträufeln

## Für den Belag:

1 Glas eingelegte Bio Pfirsich  
3 Bio Orangen  
einige Granatapfelkerne  
1/2 TL Agar Agar  
1 Prise Vanille gemahlen

*Brenners  
Bestes*

## **Zubereitung:**

1. Für den Kuchen den Ofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Eine Kuchenform mit Butter befetten und mit etwas Mehl austreuen.
2. Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen (etwa 5 Minuten). Die Milch bzw. Wasser und Orangenabrieb untermixen, bis die Masse schön schaumig ist.
3. Das Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz, Vanille und Salz vermengen und behutsam unter die aufgeschlagene Eimasse heben.
4. Die Biskuitmasse in der Form verteilen. Im Ofen 18-20 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
5. Für die Creme Schlagobers cremig steif schlagen. Sauerrahm, Orangenabrieb, Vanille und Zucker untermixen. Die Creme gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen streichen.
6. Die Orangen filetieren und mit den Pfirsichspalten hübsch auf der Creme verteilen, so dass der ganze Kuchen mit Obst bedeckt ist. Ein paar Granatapfelkerne darüber verteilen.
7. Für den Guss die Schalen und Reste der filetierten Orangen mit den Händen nochmal gut auspressen und den Saft in einen Topf geben, ein paar Löffel vom Pfirsichsaft dazugeben, Agar Agar u. Vanille dazu und die Mischung 2-3 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen und mit dem Löffel behutsam über das Obst verteilen.