


# Apfel-Beerenkuchen

Ein fruchtiger Obstkuchen vom Blech mit Marzipan für den Sommer

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
75 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

### Belag:

700 g Äpfel, z. B. Elstar  
150 g rote Johannisbeeren  
150 g Brombeeren

### Guss:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
2 Eier (Größe M)  
2 gestr. TL Dr. Oetker Gustin  
Feine Speisestärke

### Außerdem:

25 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig auf dem Backblech glatt streichen.

3 Belag:

Äpfel schälen, vierteln, evtl. in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Backblech in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- 4 Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Brombeeren verlesen und waschen. Beeren auf dem Kuchen verteilen.

5 Guss:

Marzipan in eine Schüssel reiben, erst mit einem Esslöffel Crème fraîche mit dem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. glatt rühren. Übrige Crème fraîche esslöffelweise nach und nach unterrühren. Zum Schluss restliche Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Backblech wieder in den Backofen schieben und fertig backen.

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.