



Fruchtiger Rotweinkuchen vom Blech

Herbstlicher Blechkuchen mit Zwetschgen und Birnen

etwa 24 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backrahmen

Knetteig:

300 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
200 g weiche Butter oder
Margarine

Belag:

750 g Birnen
500 g Zwetschgen

Rührteig:

400 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
6 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Kakao
2 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
200 ml Rotwein

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und den Backrahmen darumstellen. Den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

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



- ③ **Belag:**
Birnen schälen, in Spalten schneiden und würfeln. Zwetschgen waschen, entsteinen und längs vierteln. Früchte mischen.
- ④ **Rührteig:**
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backin mischen und abwechselnd mit Schokoladenraspeln, Mandeln und Rotwein auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.
- ⑤ 2/3 der Früchte unter den Teig heben und Teig auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verstreichen. Übrige Früchte darauf verteilen und backen.
- Einschub: unteres Drittel**
Backzeit: etwa 50 Min.
- ⑥ Den Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Nach 5 Min. Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen auf dem Blech erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu eine süße Vanille-Sahne.
- Besprenkeln Sie den Kuchen mit geschmolzener Schokolade.
- Ohne Puderzucker ist der Kuchen einfrierggeeignet.

