

# Pikanter Obstkuchen mit Cheddar

Blechkuchen mit Äpfeln, Birnen und Käse

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

### Belag:

750 g Äpfel

750 g Birnen, z. B. Williams Christ

50 g Butter

350 g Apfelmus (Füllmenge)

2 EL gehackter Thymian

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Pr. Salz

150 g Cheddarkäse

2 EL Grieß

### Hefeteig:

150 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

100 g Cheddarkäse

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Salz

2 Eier (Größe M)

## 1 Belag:

Äpfel und Birnen schälen, achteln und in Stücke schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Obststücke etwa 3 Min. darin dünsten. Apfelmus, Thymian, Finesse und Salz dazugeben. Das Ganze erkalten lassen. Cheddar grob raspeln und daruntergeben.

## 2 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Cheddarkäse grob raspeln. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Käse, und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Cheddarkäse kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



- 4 Den Teig in der Fettpfanne ausrollen. Grieß daraufstreuen und den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Nochmals zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g) mit Salz, Muskat und Tabasco verrühren und zu dem Kuchen servieren.
- Verzieren Sie den Kuchen noch mit 50 g geraspelten Cheddarkäse und einigen Thymianzweigen.
- Der pikante Kuchen ist einfriergeeignet.
- Natürlich lässt sich der Hefeteig auch mit 1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe zubereiten.

