

# Hier und heute



## **Obst-Kekscreme-Kuchen**

Fruchtig, cremig, lecker: Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert diesen Obst-Kekscreme-Kuchen aus Keksresten und frischem Obst.

### **Das Rezept**

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Springform

#### **Zutaten für die Kekscreme**

- 200 g gemischte Kekse, am besten ohne Konfitüre oder Cremefüllung
- 100 g gemahlene, geröstete Haselnüsse oder Mandeln
- 30-50 g Crème fraîche
- etwas Milch
- 20-50 g Honig oder Agavendicksaft, je nach Süße der Plätzchen
- optional: Gewürze nach Belieben, z. B. Tonkabohne, Zimt oder Orangenabrieb

#### **Zubereitung**

Gemischte Kekse mit Haselnüssen oder Mandeln in einem Mixer oder Blender fein zermahlen. Crème fraîche zugeben. Nach und nach Milch zugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Gewürzen, Honig oder anderem Süßungsmittel nach Geschmack abschmecken. Restliche Creme für etwas anderes verwenden, zum Beispiel das Keksdessert im Glas.

#### **Zutaten für den Mürbeteig**

- 100 g Butter, kalt und in kleine Würfel geschnitten
- 60 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten zügig zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie oder einer Dose mindestens eine Stunde kaltstellen.

#### **Zutaten für das Obst**

- ca. 400 g gemischtes Obst, z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen

#### **Zubereitung**

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Mürbeteig ausrollen. In die Backform geben und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Bis zur Weiterverwendung kalt stellen. Das Obst waschen, entkernen und in eine gewünschte Form klein schneiden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

150 g Kekscreme in der Form glattstreichen. Darauf das Obst verteilen. Kuchen auf unterer Schiene ca. 13 Minuten backen. Danach auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten bei 170 °C weiterbacken. Wenn das Obst zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren.