ZWETSCHGEN UPSIDE DOWN KUCHEN

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 00 MIN)

ZUTATEN

FRUCHT
80g Butter
150g brauner Zucker
Prise Salz
1EL Honig
350g Zwetschgen
100g Brombeeren

RÜHRKUCHEN
3 Eier
130g Zucker
80g weiche Butter
80ml Milch
180g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz
1/2TL Zimt

KRÜMELBODEN
100g weiche Butter
60g kernige Haferflocken
50g Zucker
170g Mehl
Prise Salz

DEKO
30g Naturjoghurt
2EL Krümel
Brombeeren
Zwetschgen

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für die Fruchtebene Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Braunen Zucker, Honig und Salz zugeben und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen. Zwetschgen waschen, entgernen und in Scheiben schneiden. Butter-Zucker Sauce in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform gießen und Zwetschgen, sowie gewaschene Brombeeren dekorativ darauf platzieren

3. Für den Rührkuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Weiche Butter zugeben und zu einem homogenen Teig verrühren. Milch, Mehl, Backpulver, Salz und Zimt zugeben und ebenfalls unterrühren. Rührteig auf die Fruchtebene in die Springform gießen, glatt streichen und ca. 15 Minuten im Ofen backen

4. Für die Haferflocken Krümel alle Zutaten verkneten und zu kleinen Krümeln zerbröseln. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Krümel darauf platzieren, leicht andrücken und Kuchen weitere 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen!). Anschließend auskühlen lassen und mit einem Messer am inneren Springformrand längsschneiden, damit er sich anschließend besser stürzen lässt

5. Kuchen mitsamt Springform auf einen (Torten)Teller stürzen, Springformrand und Springformboden vorsichtig lösen und Kuchen mit Joghurt, losen Krümeln und ein paar Früchten dekorieren

NOTIZEN