

**Im Herbst kann man reife Früchte und zartes Gemüse ernten und zu herrlichen Leckereien verarbeiten. Wir schlagen Ihnen zwei ganz unterschiedliche Kuchenrezepte vor; die süsse Variante mit Pflaumen und Birnen, die salzige Variante mit Zucchetti und Rosmarin.**



### Herzhafter Zucchettikuchen

#### Zutaten

Teig: (Ersatzweise kann gekaufter Blätterteig verwendet werden)

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 dl Wasser
- 250 g Butterflocken
- 50 g Mehl

#### Belag:

- 700 g Zucchetti
- 3 Stängel Rosmarin
- ½ l Bouillon
- 1 Becher Sauerhalbrahm
- 100 g Frischkäse
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Gemahlene Pfeffer
- 1 Prise Chiliflocken

#### Zubereitung

Die Butter in Flöcklein schneiden und im Tiefkühlschrank zwischenlagern.

Inzwischen 250 g Mehl mit Salz und Wasser ca. 3 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Den Teig bedecken und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Die Butterflöcklein aus dem Tiefkühlschrank heraus nehmen und mit 50 g Mehl von Hand kurz verkneten.

Auf einem Backtrennpapier zu einem Rechteck ausrollen und das Rechteck für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den zuerst gekneteten Teig zu einem doppelt so grossen Rechteck wie den Buttermehl ausrollen.

Nun die Buttermehlplatte auf die Mitte setzen und den überstehenden Teig links und rechts über der Buttermehlplatte einschlagen.

Nun den ganzen Teig ausrollen und wie ein Handtuch wieder zusammenlegen.

Die Prozedur etwa vier Mal wiederholen, dann den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach dieser Ruhephase den Teig erneut drei Mal hinter einander ausrollen und wieder wie ein Handtuch zusammenlegen. Danach nochmals 1 Stunde ruhen lassen.

Jetzt ist der Teig bereit für die Tartform. Rollen sie den Teig auf ca. 4 mm Dicke rund aus und belegen Sie die eingefettete und mit Mehl eingestäubte Tartform. Den Teigboden mehrfach mit der Gabel einstechen. Wenn diese Teigherstellung zu aufwändig ist, kann auch gekaufter Blätterteig verwendet.

Zucchettis fein raspeln. Etwas Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Die Zucchettiraspeln einfüllen und unter mehrfachem Wenden andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und die Zucchetti zusammen mit den Rosmarinstängeln weichkochen. In einer Schüssel die zwei Eier, den Sauerrahm und den Frischkäse verrühren. Nun die Zucchetti ohne Sud und ohne Rosmarinstängel in die Masse einrühren. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Chiliflocken würzen.

Die Masse in die vorbereitete mit Blätterteig belegte Tartform einfüllen. Im Backofen bei 200° C 40 Minuten backen.

Der Zucchettikuchen schmeckt fabelhaft zu Salat und kann warm oder kalt gegessen werden.



### Gedeckter Pflaumen-Birnen-Kuchen

#### Zutaten

- Teig:
- 450 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g kalte Butterflocken
- 3 EL Wasser

#### Belag:

- 800 g Pflaumen oder alternativ Zwetschgen
- 3 Birnen
- 100 g Mandelsplitter
- 2 TL Speisestärke
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

#### Zubereitung

Die Butter in kleine Flöcklein schneiden und in den Tiefkühler stellen.

Inzwischen das Mehl in eine grosse Schüssel einsieben. Zucker und Salz dazu geben und dann die Butterflöcklein aus dem Tiefkühler darüber streuen und zusammen mit 3 EL Wasser verkneten. Die Masse wird erst krümelig (Rührgerät) und dann etwas geschmeidiger (Handarbeit).

Zwei flache Kugeln formen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nach 1 Std. eine Teigkugel auf etwas Mehl ca. auf 4 mm Dicke ausrollen. Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben, den ausgerollten Kuchenteig in die Form legen und am Rand festdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und dann die ganze Form in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die gewaschenen Pflaumen

und Birnen entkernen, in grosse Stücke schneiden und zusammen mit dem Zitronensaft, dem Puderzucker und der Speisestärke in eine Schüssel geben und vermengen. In einer heissen Pfanne die Mandelsplitter ohne Fett rösten. Die gerösteten Mandelsplitter zur Fruchtmischung hinzu geben. Die Fruchtmischung in die Springform einfüllen.

Die zweite Teigkugel ausrollen (ca. 4mm dick). Die Teigplatte als Deckel über den Springforminhalt legen und die Ränder mit der unteren Teigmasse zusammendrücken. Mit einem scharfen Messer rundum in den Teigdeckel (ca. 5 cm vom Rand weg) kleine Schlitzlöcher einschneiden. Im Backofen bei 200° C ca. 40 bis 50 Minuten backen. Den Kuchen eventuell nach 30 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken. Man kann den Kuchen lauwarm oder kalt geniessen!

