

Fruchtige Upside-Down-Kuchen



- 50 g Butter
- 5 EL flüssiger Honig
- Früchte der Saison (z. B. Birnen, Äpfel, Zwetschken, Beeren, Orangen, Bananen)
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 ml Milch

1. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) dick (!) mit Butter einfetten. Flüssigen Honig und 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Boden verteilen. Früchte dicht an dicht mit der Schnittfläche nach unten auf den Honig setzen.

2. Weiche Butter mit Zucker, geriebener Zitronenschale und Salz mind. 5 Minuten schaumig schlagen. 4 Eier nacheinander zugeben und je ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den gemahlenden Mandeln in mehreren Portionen abwechselnd mit Milch zügig unter die Eimasse rühren.

3. Teig über den Früchten verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C im unteren Ofendrittel 45 Minuten backen. Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Ring lösen, auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Evtl. mit zusätzlichem Honig beträufeln.

Tipp: Experimentieren Sie! Sie können für einen herrlich schokoladigen Teig beispielsweise geschmolzene Schokolade oder Kakaopulver untermischen oder einen Teil der Milch durch Rum oder Eierlikör ersetzen. Auch bei den verwendeten Früchten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt!