

Eine Rezeptidee von

NaNa
Arbeitskreis
Naturerlebnis Nachbarschaft
im Lübecker Stadtteil St. Lorenz Nord



Essbare Stadt Mispel Blechkuchen



Zutaten: 250 g Butter (Handwarm), 4 Stk. Eier, 190g Backzucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Stück. Orange (etwas abgeriebene Schale davon), 250 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 750 g Mispeln zum Belegen, Butter (für das Blech), ca. 2 Esslöffel Milch

Zubereitung: Für den Mispel-Blechkuchen zuerst alle Zutaten bereitstellen und abwiegen (Butter kann direkt in die vorgesehene Rührschüssel). Mehl und Backpulver vermischen und durch ein feinmaschiges Sieb sieben. Ein Backblech einfetten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mispeln waschen, trocknen, Haut abziehen und halbieren (Kerne entfernen). Die Butter in der Rührschüssel, mit dem elektrischen Handmixer oder der Küchenmaschine cremig rühren.

Zucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale hinzufügen und verrühren. Eier nach und nach zufügen, schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver unter die Butter-Eier Masse geben und nur so lange verrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben.

Die Rührteigmasse auf das Backblech austreichen. Mit den Mispelhälften gleichmäßig belegen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.