

Ziemlich beste Freunde

Rezept der Woche: Aprikosenkuchen, Karamell und süße Sahne

Ich erkläre sie hiermit schon jetzt zu den Lieblingen des Sommers: Aprikosen. Schön saftig, schön süß, schön aromatisch, so mag ich sie. Die besten dieser kugelrunden Früchte kommen natürlich aus Porreres, Mallorcas Aprikosen-Hauptstadt sozusagen. Diese erntefrischen Sonnenanbeter aus dem Inselninneren schmecken einfach unübertrefflich. Für mich jedenfalls sind es die köstlichsten Albarricoques, die ich je gesehen und vor allem gegessen habe. Für diesen Aprikosenkuchen mit Karamell sind sie die ideale Zutat, nicht zu-



letzt auch durch ihre angenehme Säure. Dazu ist dieser Klassiker für die warme Jahreszeit – mit einem Hauch Zitrone und Butter verfeinert – ganz unkompliziert und rasch zubereitet. Wichtig ist, dass Sie ausschließlich reifes Obst kaufen. Nur darin steckt das volle Aroma. Zudem lassen sich die Früchte leichter entsteinen.

Der Kniff mit dem Zucker

Beim Karamellisieren von Zucker gibt es einen Trick. Klar, man könnte die weißen Körner auch direkt in einen Topf geben und erhitzen. Allerdings geht es viel einfacher, wenn man den Zucker in etwas Wasser gibt. Gerade zu Hause – und wenn man noch nicht so geübt darin ist – erhält man bessere Resultate. Denn erstens brennt so nichts an, was dem Ganzen einen ziemlich bitteren Beigeschmack verleihen würde. Zweitens klumpt der Zucker weniger rasch. Eines liegt mir übrigens in Sachen Karamell noch am Herzen. Wenn Sie



Karamell zubereiten, ist das im wahrsten Sinne des Wortes eine heiße Angelegenheit. Deshalb sollten Sie dabei sehr vorsichtig sein, damit Sie sich in keinem Fall verbrennen. Ob Sie nach getaner Arbeit den süßen Mix dann in eine eckige oder runde Form für den Aprikosenkuchen geben, bleibt Ihnen überlassen. Man kann natürlich auch ein Backblech verwenden. Das ist Geschmacksache. Traumhafte Be-

gleitung, apropos Geschmacksache: Am besten mundet die Frucht-Tarte in Gesellschaft von Vanilleeis oder einem Klacks Schlagsahne. Das sind unschlagbare Teams. Oder anders ausgedrückt: ziemlich beste Freunde. Ich bin – wie Sie sich vielleicht denken können – kein Freund von gekaufter Sahne aus Sprühflaschen. Was ich aber empfehlen kann, ist ein Sahnespender für zu Hause. Das ist eine klei-

ne Investition, die sich in jedem Fall lohnt. Einfach eine gute Sahne einfüllen, verschließen, mit CO-Kapsel bestücken – schon hat man tagelang den perfekten Schlagobers im Kühlschrank, wie wir Österreicher sagen. Und der ist auch als weißes Häubchen auf dem Kaffee eine Wonne ...

Lust auf Kräuter? Sie können den Kuchen sogar mit ein wenig Rosmarin verziern. Das ist

nicht nur eine schöne Grün-Orange-Farbkombi. Es verleiht dem guten Stück auch diesen mediterranen Touch, den ich so gern habe. Und sorgt gleichzeitig für einen interessanten, würzigen Kontrast. Statt Rosmarin macht übrigens auch Zitronenthymian eine gute Figur zu diesem wunderbaren Sommerkuchen.

Simon Petutschnig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C./ Concepció 4)

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zutaten:

500 g Aprikosen
50 ml Wasser
200 g Zucker
1 Zitrone
30 g Butter
Für den Teig:
180 g Mehl
30 g Zucker
Prise Salz
100 g kalte Butter
40 ml Wasser
Backpapier

Zubereitung:

Man startet mit dem Teig. Mehl, Zucker, Prise Salz und kalte Butter in kleinen Stückchen in die Küchenmaschine mit Knetaufsatz geben. Solange kneten, bis der Teig eine bröselige Konsistenz hat. Wasser beifügen. Weiterrühren, bis der Teig beginnt, sich von der Wand zu lösen. Herausnehmen, kurz mit der Hand durchkneten, einen Ball formen. In Klarsichtfolie wickeln. 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aprikosen waschen, entsteinen, vierteln. Für das Karamell: Wasser in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze erwärmen. Zucker hinzufügen. Mischung auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker eine schöne braune Farbe bekommt. Zitrone auspressen. Einen Schuss Saft zum Karamell geben. Karamell in eine Backform gießen. Vorsicht, es ist sehr, sehr heiß. Dann Aprikosenstücke hineinlegen. Butterflocken darauf verteilen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf ein ausreichend großes Stück Backpapier legen. Mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Nudelholz ausrollen. Teig etwas größer als die Backform zuschneiden, auf die Aprikosen legen, Ränder flach andrücken. Im Backofen 20 Minuten goldbraun backen. Form aus dem Ofen holen. Teig vom Rand der Backform lösen, 10 Minuten auskühlen lassen. Auf eine Platte stürzen, in Stücke schneiden – und genießen.