

CHRISTELLE HUET-GOMEZ

KUCHEN STEHT KOPF

33 REZEPTE FÜR UPSIDE DOWN CAKES

AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON KAREN GERWIG

FOTOGRAFIE: AKIKO IDA

JAN THORBECKE VERLAG

INHALT

MIT ANANAS

Von den Antillen	6
Ananas-Kokos	8
Ananas mit Kirschen	10
Ananas mit weißer Schokolade	12

MIT ÄPFELN UND BIRNEN

Apfel-Erdnuss	14
Apfel-Nuss	16
Apfel-Mohn	18
Birne-Lebkuchen	20
Birne-Schoko	22
Birne, Honig und Haselnüsse	24

MIT BEEREN

Erdbeer-Kokos	26
Himbeere-Pistazie	28
Himbeere-Mandel	30
Heidelbeeren	32
Sommerbeeren	34

MIT ORANGE

Blutorange	36
Ohne Butter und Gluten	38
Zitrusfrüchte	40
Clementinen	42

TUTTI FRUTTI

Rhabarber	44
Schoko-Haselnuss	46
Aprikose-Karamell	48
Aprikose-Kirsch	50
Feige-Pekannuss	52
Mango-Kokos	54
Mirabelle	56
Banane-Pekannuss	58
Banane-Schoko	60
Pfirsich-Brombeere	62

UPSIDE-DOWN-CHEESECAKES

Ananas-Karamellkeks	64
Oreo	66
Zitrone	68
Sommerbeeren	70



GRUNDLAGEN

DAS KULTREZEPT

Der Upside-Down-Cake mit Ananas und kandierten Kirschen war in den 1970er-Jahren ein Muss. Heute gibt es ihn in allen Geschmacksrichtungen, aber immer mit viel Obst und schön lockerem Boden.

DAS PRINZIP

Eine Backform mit Karamell oder Vollrohrzucker ausstreichen bzw. ausstreuen, den Boden mit den Früchten belegen, dann den Teig darübergießen. Nach dem Backen den Kuchen auf eine Servierplatte stürzen, so dass die Früchte oben sind.

DIE FRÜCHTE

Frische Früchte: waschen, gut abtrocknen und wenn nötig schälen.

Tiefkühlfrüchte: mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur in einem Sieb auftauen lassen oder über Nacht im Kühlschrank.

Eingemachte Früchte: gut abtropfen lassen.

ZUSAMMENSETZEN

Nachdem die Früchte in Stücke, Scheiben oder in Ringe geschnitten sind, sorgfältig und flach auf dem Boden der Backform verteilen, so dass kein Teig darunterfließen kann.



DAS KARAMELL

Man kann es fertig kaufen, aber selbstgemacht schmeckt es besser. Wenn die Form nicht antihaftbeschichtet ist, gut einfetten oder mit Backpapier auskleiden, bevor das Karamell hineingegeben wird. Für manche Rezepte wird eine Mischung aus Butter und Vollrohrzucker empfohlen: das ergibt eine leichtere Karamellnote als das flüssige Karamell.

BACKEN

Um zu prüfen, ob der Teig gar ist, mit dem Messer in die Mitte des Kuchens stechen. Die Messerklinge sollte trocken herauskommen. Wenn das nicht der Fall ist, den Kuchen weitere 5 Minuten backen.

NACH DEM BACKEN

Den Kuchen direkt nach dem Backen auf einen Teller oder eine Servierplatte stürzen, so löst er sich leichter aus der Form und die Oberfläche bleibt hübsch glatt. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

UPSIDE-DOWN-KUCHEN

BIRNE, HONIG UND HASELNÜSSE

Für 8 Personen

Vorbereitung: 25 min

Backzeit: 40 min

Backform mit 24 cm

Durchmesser

Für den Belag:

2 Birnen

Zitronensaft

50 g Haselnüsse

20 g Butter

30 g Vollrohrzucker

Für den Teig:

3 Eier

150 g flüssiger Honig

100 g flüssige Butter

150 g Mehl

40 g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

100 ml Buttermilch

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen (Birnen aus der Dose gut abtropfen lassen). Die Birnen in Viertel, dann in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Haselnüsse halbieren und ohne Fett in einer Pfanne ungefähr 5 Minuten bei mittlerer Hitze rösten.

Die Backform mit der Butter einfetten und mit Vollrohrzucker ausstreuen. Die Birnenviertel und die Nüsse darauf verteilen.

Die Eier mit dem Honig schaumig schlagen. Die flüssige Butter unterrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Salz mischen, dann vorsichtig einrühren. Die Buttermilch unterrühren.

Den Teig auf die Früchte geben. 40 Minuten backen. Den Kuchen sofort nach dem Backen auf eine Servierplatte stürzen.



24

MIT ÄPFELN UND BIRNEN



UPSIDE-DOWN-MUFFINS

HEIDELBEEREN

Für 6 Personen

Vorbereitung: 15 min

Backzeit: 25 min

Muffinformen mit 6 cm

Durchmesser

Für den Belag:

200 g Heidelbeeren

20 g Butter

30 g Vollrohrzucker

Für den Teig:

1 Vanilleschote

2 Eier

60 g Zucker

Abrieb von 1 unbehandelten

Zitrone

60 g flüssige Butter

90 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 EL Sahne

Für die Deko:

flüssiger Honig

geschlagene Sahne

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinformen mit der Butter einfetten und mit Vollrohrzucker austreuen. Die Heidelbeeren in den Formen verteilen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vanillemark, den Zitronenabrieb und die flüssige Butter unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und vorsichtig unter die Mischung heben. Die Sahne unterrühren.

Den Teig auf die Früchte geben. 25 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen auf eine Servierplatte stürzen. Mit flüssigem Honig und Schlagsahne servieren.





DANKE

Danke an meine drei lieben Töchter

Danke an Akiko und Christine, es ist immer wieder ein Vergnügen, mit Euch zu arbeiten!

Danke an Pauline für ihre wertvollen Ratschläge

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Alle Rechte vorbehalten

Aus dem Französischen von Karen Gerwig

© der deutschen Übersetzung 2017 Jan Thorbecke Verlag,

ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos

in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel:

Gateaux Renversés: Hachette Livre (Marabout) 2016

Fotografie: Akiko Ida

Foodstyling: Christine Legeret

Illustrationen: Jane Teasdale

Satz : Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-1199-5 (Print)

ISBN 978-3-7995-1239-8 (eBook)

