

Grundrezept All-in-Teig

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao , für dunklen Teig
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin und evtl. Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen (Abb. 1). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Den Springformrand lösen und entfernen, Boden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen (Abb. 2).

3. Den Boden nach Wunsch belegen, z. B. mit 500 g vorbereitetem Obst der Saison wie Erdbeeren, Johannisbeeren oder Pfirsiche. 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, Obst damit überziehen und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 9 g, Kh: 15 g, kJ: 644, kcal: 154

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2