

Grundrezept Obstboden Rührteig

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:

Für die Obstbodenform (Ø 30 cm):

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 EL Milch

1. Vorbereiten: Backofen vorheizen. Obstform fetten und mehlen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstform verteilen, glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Min.

Sofort nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Den Boden mit Kaiserkirschen, Kiwis und Mandarinen (insgesamt 500 g) belegen. 1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss klar nach Packungsanleitung zubereiten, Obst damit überziehen und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 15 g, kJ: 570, kcal: 136

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Als Belag eignen sich auch Erdbeeren, Johannisbeeren oder Pfirsiche, je nach Saison.