

Grundrezept Rührteig für die Obstbodenform

etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:
Für die Obstbodenform (Ø 30 cm):
etwas Fett

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: Obstbodenform fetten. Backofen vorheizen.

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 hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 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 Obstbodenform verteilen, glatt streichen. Die Form auf dem Rost 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 nach Wunsch belegen, z. B. mit 500 g vorbereitetem Obst der Saison wie Erdbeeren, Johannisbeeren oder Pflirsiche. 1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, Obst damit überziehen und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 7 g, Kh: 15 g, kJ: 561, kcal: 134