

## Kleiner Obstboden (All-in-Teig)

etwa 10 Stück



gelingt leicht



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

**Für die Obstbodenform (Ø 22 cm):**  
etwas Fett

### All-in-Teig:

60 g Weizenmehl  
1 geh. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
3 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
2 TL Essig, z. B. Obstessig

**1. Vorbereiten:** Backofen vorheizen. Obstbodenform fetten.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten nacheinander zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Obstbodenform füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Obstboden nach dem Backen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3.** Obstboden nach Belieben mit Obst belegen und mit Tortenguss überziehen.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 4 g, Kh: 10 g, kJ: 366, kcal: 87

Verwenden Sie Weißblechformen, müssen diese gefettet und gemehlt werden.