

## Obstboden (All-in-Teig)

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:  
Für die Obstbodenform (Ø 30 cm) oder:  
Für die Tortelett-Backformen (Ø 12 cm):  
etwas Fett

### All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
2 EL Essig, z. B. Obstessig

**1. Vorbereiten:** Obstbodenform oder 6 Tortelettförmchen fetten. Backofen vorheizen.

**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 oder in die Tortelettförmchen füllen und glatt streichen. Form(en) auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Obstboden oder die Törtchen nach dem Backen 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: 3 g, F: 4 g, Kh: 13 g, kJ: 416, kcal: 99

Verwenden Sie Weißblechformen, müssen diese gefettet und gemehlt werden.

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

etwa 16 Stück



gelingt leicht



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