

Obstboden (Knetteig Ø 30 cm)

etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

Für die Obstbodenform (Ø 30 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Knetteig:

325 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
180 g weiche Butter oder Margarine

1. Vorbereiten: Die Obstkuchenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, dann in der Form gleichmäßig auf den Boden und an den Rand drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

3. Boden aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Obstboden nach Belieben mit Obst belegen und mit Tortenguss überziehen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 22 g, kJ: 793, kcal: 189