

Aus eins mach drei - Rührteig

Für die Obstbodenform (Ø 22 cm) ,
Springform mit Rohrboden (Ø 18 cm) und
Kastenform (20 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Gesamtmenge Rührteig:

300 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Milch

1) Obsttorte - Belag:

250 g gemischtes Obst z.B. Mandarinen,
Ananas, Kirschen

Obsttorte - Guss:

1/2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
1 geh. TL Zucker
125 ml Wasser oder Fruchtsaft *

2) Frankfurter Kranz - Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
125 ml Milch
125 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

Frankfurter Kranz - Krokant:

1 Msp. Butter
50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt
25 g Zucker

Frankfurter Kranz - Außerdem:

2 EL Johannisbeergelee
einige Dr. Oetker Belegkirschen

3) Königskuchen - zusätzlich für den Rührteig:

6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
50 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g Dr. Oetker Citronat

Zum Bestreuen:

Puderzucker



etwa 6 + 8 + 8 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Backformen fetten und mehlen. 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, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

3. Teigmenge je nach Rezept teilen und jeweils zu den folgenden Rezepten verarbeiten. Die Klein-Backformen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben und je nach Anleitung backen.

1) Obsttorte: Knapp 1/4 des Rührteiges in die vorbereitete Obstform füllen, glatt streichen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Boden in der Form 10 Min. stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

2) Frankfurter Kranz 1/4 des Rührteiges in die vorbereitete Springform mit Rohrboden (Ø 18 cm) füllen, glatt streichen. und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Gebäck in der Form 10 Min. stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden.

3) Königskuchen Unter den übrigen Rührteig Rum-Aroma, Korinthen, Rosinen und Citronat rühren. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Obsttorte: Boden auf eine Platte legen und vorbereitetes Obst dekorativ darauf verteilen.

Obsttorte - Guss: Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Wasser und/oder Fruchtsaft zubereiten. Obst damit von der Mitte aus überziehen, fest werden lassen. Nach Wunsch den Rand mit gehobelten Mandeln garnieren.

Frankfurter Kranz Buttercreme: Soßenpulver nach Packungsanleitung, **aber mit** 125 ml Milch, zubereiten. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und esslöffelweise den Pudding unterrühren.

Frankfurter Kranz Krokant: Butter zerlassen, Mandeln mit Zucker unterrühren und die Masse leicht bräunen lassen. Masse auf ein Stück Alufolie geben, erkalten lassen und evtl. in kleine Stücke brechen. Unteren Boden auf eine Platte legen, erst mit Gelee, dann mit etwas Buttercreme bestreichen. Mittleren Boden auflegen, mit etwas Buttercreme bestreichen, mit oberem Boden bedecken. Kranz mit restlicher Buttercreme bestreichen. Nach Wunsch mit Krokant und Kirschen verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 20 g, Kh: 40 g, kJ: 1.500, kcal: 358