

Dschungeltörtchen

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Tortelett-Backformen (Ø 12 cm), 6

Stück, evtl. mit Hebeboden:

etwas Fett

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Orangenschalen-Aroma

3 Eier (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

2 Be. Dr. Oetker Rote Grütze Klassik mit

Bourbon-Vanillesoße (je 160 g)

etwa 175 g frisches Obst, z. B. Bananen, Kiwis,

Weintrauben, Äpfel, Mandarinen

1. Vorbereiten: Tortelettformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem Teig verrühren.

3. Jeweils etwa 3 Esslöffel Teig in die Tortenformen geben und glatt streichen. Die Formen auf einem Kuchenrost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Die Törtchen in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Dann auf eine Platte stürzen und den Boden lösen. Den Inhalt eines Bechers Grütze auf je 3 Törtchen verteilen. Die Früchte waschen und schälen, in kleine Stücke schneiden und die Törtchen damit belegen. Zum Schluss die Vanille-Soße mit einem Teelöffel darüber geben.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 58 g, kJ: 2.059, kcal: 492