

Beerige Fruchtecken

Für die Glas-Backschale (etwa 30 x 26 cm, innen):

etwas Fett

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
75 ml Milch
50 g weiche Butter oder Margarine
25 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Belag:

500 g gemischtes Obst, z. B. Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille (150 g)
25 g Dr. Oetker Haselnusskrokant
Puderzucker
Zitronenmelisse



etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

1. Vorbereiten: Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten - bis auf den Krokant - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 26 cm) ausrollen. Teig locker auf den Teigroller aufwickeln und in der Glas-Backschale abrollen. Mit Krokant bestreuen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Teig nur 15 Min. ruhen lassen.

3. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden in der Glas-Backschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Belag: Früchte waschen, putzen und trocken tupfen. Himbeeren und Brombeeren nur verlesen. Crème double mit Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Sahne Pudding unterrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Vorbereitete Früchte auf der Puddingmasse verteilen, mit Krokant bestreuen und mit Puderzucker bestreuen. Zitronenmelisseblättchen über die Früchte streuen. Nach Belieben mit Johannisbeerrispen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 26 g, kJ: 808, kcal: 193



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