

Aus eins mach drei - Rührteig

Eine fruchtige Obsttorte (6 Stück), ein Buttercreme-Kuchen (8 Stück) und ein Rührkuchen (8 Stück) mit Rosinen

etwa 22 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett

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:

½ 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) 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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.

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

**Frankfurter Kranz -
Außerdem:**
2 EL Johannisbeergelee
Belegkirschen

**3) Königskuchen -
zusätzlich für den
Rührteig:**
6 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus Rö.)
50 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g Zitronat

Zum Bestreuen:
Puderzucker





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.

