



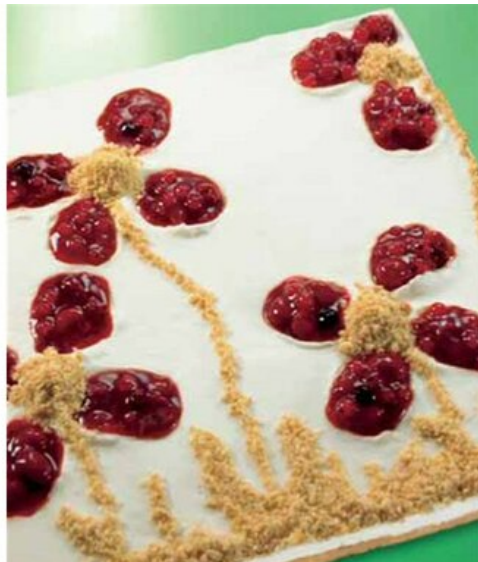


# Fruchtige Blumenwiese

Eine cremige Torte vom Blech mit Roter Grütze für jeden Anlass

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte  
100 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)

### Belag:

500 g kalte Schlagsahne  
150 ml Orangensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze oder Rote Grütze (500 g)

### Zum Bestreuen:

30 g Butterkekse  
2 EL Butter

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen und in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Kuchen auf eine Platte oder Brett stürzen, Backpapier abziehen und erkalten lassen.



**3 Belag:**

Schlagsahne steif schlagen. Die Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) mit dem Orangensaft und Finesse in einer Rührschüssel zu einer glatten Masse verrühren. Quark unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Creme auf der Gebäckplatte glatt streichen und mit einem in Wasser getauchten Esslöffel Vertiefungen als Blütenblätter in die Masse drücken. Grütze verrühren und in die Vertiefungen geben. Kuchen kalt stellen.

- 4** Butterkekse mit dem Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in einer Küchenmaschine mit Messer zerkleinern. Butter in einer Pfanne zerlassen, Gebäckbrösel mit Dekorzucker darin unter Rühren leicht bräunen und erkalten lassen. Brösel als „Stiele“ und „Blätter“ auf dem Kuchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Butterkekse können Sie auch gemahlene Mandeln verwenden.
- Übrige Grütze dazu servieren.
- Wenn Sie keine große Platte haben, geben Sie den Kuchen wieder auf das Backblech.

