

Fruchtige Mini-Obsttorte

Kleiner feiner Obstkuchen mit Vanillepudding und Sommerfrüchten.

4 - 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstkuchenform (Ø 22 cm):

Fett

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl

1 geh. TL Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

2 Eier (Größe M)

3 TL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

2 TL Obstessig

Belag:

etwa 500 g frisches Obst, z. B.

Nektarinen, Kiwi, Kirschen,

Himbeeren, Erdbeeren,

Johannisbeeren

2 - 3 EL rote Konfitüre, z. B.

schwarze Johannisbeere oder

Brombeer

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

1 EL Zucker

200 ml Apfelsaft

Wie backe ich eine kleine fruchtige Mini-Obsttorte?:

1 Vorbereiten:

Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Den Boden etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Obstbelag zubereiten:

Obst putzen, waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen. Mit dem Obst beliebig belegen.

4 Guss zubereiten:

Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 1 EL Zucker und Apfelsaft**, zubereiten. Den Guss mit Hilfe eines Löffels oder eines Backpinsels auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden kann bereits am Vortag zubereitet oder auch eingefroren werden.
- Nach Belieben auf den Obstboden Vanillepudding verstreichen und dann das Obst verteilen.

