




Grundrezept Obstboden All-in-Teig

Schneller Obstboden für unterschiedliche Formen

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:

Für die Obstbodenform (Ø 30 cm) oder:

Für 6 Tortelett-Backformen (Ø 12 cm):

Fett

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

2 EL Essig (z. B. Obstessig)

1 Vorbereiten:

Obstbodenform oder 6 Tortelettförmchen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten nacheinander zufügen 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 Obstbodenform oder in die Tortelettförmchen füllen und glatt streichen. Form(en) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Den Obstboden oder die Törtchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Obstboden nach Belieben mit Obst belegen und mit Tortenguss überziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei Verwendung von Weißblechformen, müssen diese gefettet und gemehlt werden.
- Der Essig im Teig bewirkt bei Emailleformen ein besseres Lösungsverhalten.

