

Grundrezept Obstboden Rührteig

Mit diesem schnellen Rezept gelingt ein fruchtiger Obstkuchen mit saftigem Rührteig ganz einfach.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:

Für die Obstbodenform (Ø 30 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch

Wie backe ich einen Obstboden aus Rührteig?:

① Vorbereiten:

Obstform gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rührteig in der Obstform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Sofort nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Den Boden nach Wunsch mit etwa 500 g vorbereiteten Früchten, z. B. Erdbeeren, belegen. 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, Obst damit überziehen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben den Tortenboden mit Früchten belegen, wie z. B. Kiwis oder Erdbeeren oder auch Konserven wie Sauerkirschen, Mandarinen, Johannisbeeren oder Pfirsiche, je nach Saison.
- Den Tortenboden vor dem Belegen gleichmäßig mit Dr. Oetker Sahnesteif bestreuen. Dadurch wird der überschüssige Fruchtsaft gebunden und ein Durchweichen der Früchte wird verhindert.

