



# Herbstlicher Obstkuchen

Ein fruchtiger Kuchen zum Erntedankfest

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

Fett

### All-in-Teig:

50 g gehobelte Haselnüsse oder Mandeln

125 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

4 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

2 EL Apfelessig

### Belag:

etwa 600 g gemischtes Obst, z.

B. Weintrauben, Pflaumen,

Birnen, Äpfel

Zitronensaft

### Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta

Crempudding-Pulver Vanille-Geschmack

100 ml Sanddornsaft

350 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

125 ml Apfelsaft

125 ml Wasser

## 1 Vorbereiten:

Haselnüsse oder Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Obstbodenform fetten und mit knapp der Hälfte der Haselnüsse oder Mandeln austreuen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 All-in-Teig:

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 Obstbodenform füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 Belag:**

Obst putzen, waschen, in Spalten schneiden, halbieren oder vierteln und mit dem Zitronensaft beträufeln.

**4 Creme:**

Galetta nach Packungsanleitung, **aber mit 100 ml Sanddornsaft, 350 ml Milch und Finesse**, aufschlagen. Die Creme auf den Boden streichen und die vorbereiteten Früchte dekorativ darauf verteilen.

**5 Guss:**

Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Apfelsaft und Wasser zubereiten. Mit Hilfe eines Backpinsels auf den Früchten verteilen, mit übrigen Haselnüssen oder Mandeln dekorativ bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine Sanddorn-Sahne zu dem Obstkuchen. Hierfür Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und zum Schluss 1-2 EL Sanddornsaft unterrühren.
- Sie können die Creme auch nur mit 450 ml Milch und Finesse zubereiten oder mit 300 ml Milch und 150 ml Multivitaminsaft oder Pfirsich-/Aprikosennektar.
- Sie können das Obst auch klein würfeln und mischen, bevor Sie es auf die Creme geben.

