

Kubistischer Obstkuchen

Schneller All-in-Teig-Boden mit Kuvertüre-Schicht und raffiniertem Obstbelag.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstkuchenform (Ø 30 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

Belag:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

50 g Schlagsahne

1 kg gemischtes Obst, z. B. 1

Pitahaya, 2 Kiwis, 1 Mango, einige

Himbeeren

Wie backe ich einen kubistischen Obstkuchen?:

1 Vorbereiten:

Obstkuchenform 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 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 füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

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

3 Belag zubereiten:

Kuvertüre hacken. Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen und auf dem Boden verstreichen.

- 4** Pitahaya und Kiwis schälen. Mango schälen und vom Kern lösen. Himbeeren verlesen und evtl. längs halbieren. Obst erst in Scheiben, dann in unterschiedlich große und eckige Stücke schneiden. Erst die großen und anschließend die kleineren Obststücke auf dem Belag verteilen. Zwischenräume mit kleineren Obststücken ausfüllen. Den Kuchen etwa 2 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem übrigen Obst einfach einen Obstsalat zubereiten.