





Obstkuchen mit Pudding

Eine große Obsttorte mit einer Puddingcreme.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Obstkuchenform (Ø 30 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

175 g weiche Butter oder
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

3 EL Milch

Obstbelag:

etwa 750 g gemischtes Obst, z.

B. Erdbeeren, Mandarinen,

Bananen, Weintrauben,

Johannisbeeren

Puddingbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

250 ml Milch

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 gestr. EL Zucker

250 ml Wasser

Wie bereite ich einen Obstkuchen mit Pudding zu?:

1 Vorbereiten:

Obstbodenform 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 hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

3 Obstbelag zubereiten:

Obst putzen, schälen, evtl. waschen und größere Früchte halbieren oder in Scheiben schneiden.

4 Puddingcreme zubereiten:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Creme auf den Obstboden streichen und Obst dekorativ darauf verteilen.

5 Guss zubereiten:

Tortenguss mit dem Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit dem Wasser mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Guss sofort mit einem Esslöffel von der Mitte aus gleichmäßig verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Früchte können auch Dosenfrüchte nach Belieben (Abtropfgew. etwa 500 g) verwendet werden. Dosenfrüchte gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten.
- Je nach Obstsorte kann der Tortenguss auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot zubereitet werden.
- Nach Belieben den Puddingbelag mit 125 ml Milch und 125 ml Apfelsaft zubereiten.

