

Obsttörtchen

Mit diesem einfachen Rezept gelingen die herrlich lockeren Törtchen mit cremigem Vanillepudding und viel frischem Obst garantiert.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 6 Tortelett-Formen (Ø 12 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Essig (z. B. Obstessig)

Obsttörtchen-Belag:

etwa 400 g gemischtes Beerenobst z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren (Blaubeeren)
300 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne Pudding Bourbon Vanille
etwa 3 TL Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich ganz schnell leckere Obsttörtchen?:

1 Vorbereiten:

Die Tortelett-Förmchen fetten und mehlen und auf den Ofenrost stellen. Den Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

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 Tortelett-Förmchen füllen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Sofort nach dem Backen die Böden aus den Formen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Obsttörtchen anrichten:

Obst putzen, ggf. waschen und klein schneiden. Vanillepudding kurz durchrühren, auf den Böden verteilen und mit dem Obst belegen. Die Obsttörtchen mit Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Hier gibt es viele weitere Tipps, damit ein [All-in-Teig](#) garantiert gelingt.

