

Obsttorte aus der Silikonform

Ganz einfach einen Tortenboden in der Silikonform backen - Obstkuchen aus der Silikon-Backform.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Obstbodenform Ø 30 cm:

Silikon Obstbodenform (Ø 30 cm)
Fett

Rührteig:

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

Obst-Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
750 g vorbereitetes Obst , z. B.
Kirschen, Johannis-, Erd-, Himbeeren
und Kiwis
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
250 ml Wasser oder Fruchtsaft

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Wie backe ich eine Torte aus der Silikonbackform?:

① Vorbereiten:

Den Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Obstbodenform fetten und auf den Rost stellen. 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 ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstform verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 20 Min.



Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Obst-Belag:

Boden gleichmäßig mit Sahnesteif bestreuen. Vorbereitetes Obst mit Vanillin-Zucker mischen, nach Belieben auf den Obstboden legen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Wasser oder Fruchtsaft zubereiten, Obst damit überziehen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und zu der Obsttorte servieren.

