



# Obsttorte mit Creme (Ø 28 cm)

Ein fruchtiger Obstkuchen mit einer Puddingcreme

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

Fett  
Weizenmehl

### 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

### Obstbelag:

etwa 1 kg 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

## 1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig:

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 Minuten**

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



**3 Obstbelag:**

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

**4 Puddingcreme:**

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

**5 Guss:**

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 Sie auch Dosenfrüchte nach Belieben (Abtropfgew. etwa 500 g) verwenden. Dosenfrüchte gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten.
- Je nach Obstsorte können Sie den Tortenguss auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot zubereiten.
- Oder bereiten Sie den Tortenguss zur Hälfte mit Apfelsaft zu.
- Bereiten Sie den Puddingbelag mit 125 ml Milch und 125 ml Apfelsaft zu.

