





# Torte mit Ananas-Pudding-Füllung

Rührkuchen mit Ananas-Pudding-Füllung und weihnachtlichem Fondant-Dekor

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Frucht-Füllung:

340 g Ananasscheiben (Abtropfgew.)  
100 ml Weißwein  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
2 gestr. EL Zucker

### Pudding-Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille  
80 g Zucker  
800 ml Milch  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Zum Verzieren:

etwa 450 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün  
Puderzucker  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Winter Streudekor  
Drageeperlen

## 1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

#### 3 Frucht-Füllung:

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, 100 ml abmessen und mit dem Wein auffüllen. Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Tortengusspulver mit Zucker in einen kleinen Kochtopf geben, nach und nach mit dem Flüssigkeitsgemisch glatt rühren, unter Rühren zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Ananasstücke unterrühren und auf dem Boden gleichmäßig verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen.

#### 4 Pudding-Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit 150 ml von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding mind. 1 Min. kochen. Crème fraîche unterrühren und auf dem Kuchen verteilen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Pudding in dem Kuchen erkalten lassen. Danach Tortenring entfernen.

#### 5 Verzieren:

300 g weißen Fondant miteinander verkneten und zwischen großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem großen Kreis (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Mit Hilfe des Gefrierbeutels die Decke auf die Torte legen, abziehen und den Rand glätten. 100 g weißen Fondant mit Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Restlichen weißen Fondant mit grünem Fondant verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel so ausrollen, dass ein Dreieck mit einer Höhe von ca. 15 cm ausgeschnitten werden kann. Dreieck als Tanne sofort auf die Torte legen. Aus den Resten einen Baumstamm schneiden und kleine Tannen (max. 5,5 cm hoch) ausstechen. Diese mit Zuckerschrift an den Rand kleben. Den Weihnachtsbaum mit Zuckerschrift und Perlen verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergeeignet.