

Früchte-Rad

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Dinkel-Germteig:

250 g Dinkelvollkornmehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
50 g Frucht-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 ml lauwarme Milch
1 EL Olivenöl

Obers-Pudding-Guss:

½ l geschlagenes Schlagobers
1 Dotter (Größe M)
40 g Frucht-Zucker
2 EL Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille

Belag:

300 g Früchte nach Wahl

1 Dinkel-Germteig:

Für den Teig das Mehl mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen, rund (30 cm Ø) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

3 Obers-Pudding-Guss:

Für den Guss die Zutaten verrühren und auf den Teig streichen.

4 Belag:

Die Früchte sternförmig auflegen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten