

Früchtetraum

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schüttel-Biskuitmasse:

180 g glattes Mehl (1 1/4 Becher)
2 KL Dr. Oetker Backpulver
130 g Zucker (3/4 Becher)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
125 g flüssige Butter (1/2 Becher)

Fruchtbelag:

500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

Zum Verzieren:

1/8 l geschlagenes Schlagobers (1/2 Becher)

Zum Dekorieren:

Kirschen
Beeren nach Wahl
Essblüten

1 Schüttel-Biskuitmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine verschließbare Schüssel (ca. 3 l Inhalt) sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Die Schüssel verschließen und (20 - 30 Sek.) kräftig schütteln. Die Masse kurz verrühren und in eine befettete, bemehlte Obstkuchenform (27 cm Ø) füllen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

3 Fruchtbelag:

Rote Grütze mit Tortengelee erwärmen und auf dem Kuchen verteilen. Ca. 1 1/2 Std. kalt stellen.

4 Zum Verzieren und Dekorieren:

Den Kuchen mit Schlagobers beliebig verzieren und mit Beeren, Kirschen und Essblüten dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nehmen Sie zum Abmessen einiger Zutaten einen Jogurt- oder Schlagobersbecher (1/4 l = 250 ml = 250 g). Das Rezept ist so ausgerichtet, dass leichte Abweichungen vom Bechernaß zum exakten Gewicht nicht ausschlaggebend für das Gelingen sind.
- Den Kuchen mit Vanillesoße servieren.
- Statt Rote Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.

