

# Obst-Kuchen mit verschiedenem Obst

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Obstkuchenform (28 cm Ø)

### All-in-Masse:

140 g glattes Mehl

1 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

4 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl

2 EL Essig

### Creme:

1 Beutel Dr. Oetker Dessert-Soße

Bourbon-Vanille zum Kochen

20 g Zucker

¼ l Milch

### Belag:

1 kg gemischtes Obst nach Wahl  
(geschnitten)

### Gelee:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

2 EL Zucker

¼ l Wasser

## 1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Obstkuchenform (28 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 2 Kuchenboden stürzen:

Den Kuchenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

## 3 Creme:

Soßenpulver mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Den Pudding unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen und auf den erkalteten Kuchenboden streichen.



4 **Belag:**  
Den Kuchen mit Obst dekorativ belegen.

5 **Gelee:**  
Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, kurz überkühlen lassen und mit einem Esslöffel auf dem Obst verteilen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann auch ohne Gelee zubereitet und serviert werden.
- Der Obst-Kuchen ist, mit Tortenhaube abgedeckt, im Kühlschrank ca. 2 - 3 Tage haltbar.

