

Obst-Pudding-Schnitten

ca. 25 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

6 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
180 g Universalmehl
50 g zerlassene Butter

Pudding-Obers-Creme:

½ l Milch
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
¼ l geschlagenes Schlagobers

Obstbelag:

1 kg gemischtes Obst nach Wahl

Guss:

½ l Apfelsaft
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Wie mache ich Obst-Pudding-Schnitten?:

1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Mehl darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Pudding-Obers-Creme:

Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter den noch heißen Pudding rühren. Unter mehrmaligem Umrühren bis zur beginnenden Gelierung abkühlen lassen. Das Schlagobers unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.



③ **Obstbelag:**

Das Obst wenn nötig schneiden und auf der Creme beliebig verteilen.

④ **Guss:**

Apfelsaft mit Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Mit einem Pinsel auf dem Obst verteilen. Den übrigen Guss darübergießen.

