

## Obstkuchen

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### All-in-Masse:

125 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  
250 ml Milch

#### Belag:

1 kg halbierte Erdbeeren

#### Tortengelee:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
2 geh. 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 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 Erdbeeren belegen.

5 **Tortengelee:**  
Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, kurz abkühlen lassen und mit einem Esslöffel auf den Erdbeeren verteilen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Obstkuchen ist, mit Tortenhaube abgedeckt, im Kühlschrank ca. 2 - 3 Tage haltbar.

