

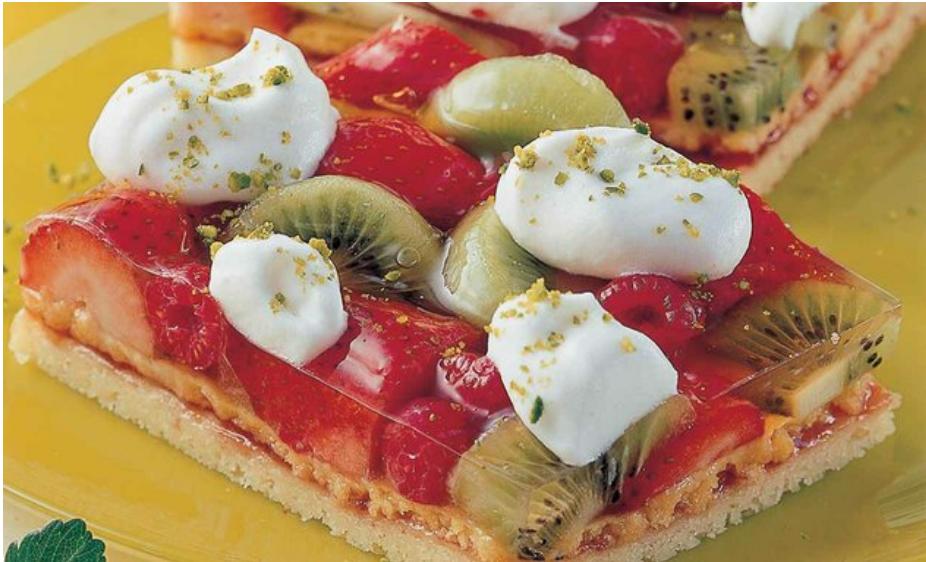
Obstwölkchen-Kuchen

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 EL Milch

Zum Bestreichen:

100 g Marmelade nach Wahl

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
90 g glattes Mehl

Zum Belegen:

750 g klein geschnittene Früchte nach Wahl

Gelee:

½ l Fruchtsaft nach Wahl
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Zum Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 EL Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Mürbteig:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf einem befetteten Backblech rechteckig (28 x 32 cm) ausrollen. Den Teig mit einem Backrahmen umstellen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse im Backrahmen glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 15 Min. backen.**



- 4 **Zum Belegen:**
Den erkalteten Kuchen mit Früchten belegen.

- 5 **Gelee:**
Fruchtsaft mit Tortengeleepulver aufkochen. Vom Herd nehmen und die Früchte damit bestreichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

- 6 **Zum Verzieren:**
Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Beliebig auf dem Kuchen verteilen und mit Pistazien bestreuen.

