

Fruchtige Mini-Obsttorte

4 - 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.



Für die Obstbodenform (Ø 22 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl

1 geh. TL Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

2 Eier (Größe M)

3 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

2 TL Obstessig

Belag:

etwa 500 g frisches Obst, z. B. Nektarinen, Kiwi, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren

2 EL rote Konfitüre, z. B. schwarze Johannisbeere oder Brombeer

1/2 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille (75 g)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

1 EL Zucker

200 ml Apfelsaft

1 Vorbereiten:

Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**Heißluft: etwa 180°C**

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Boden etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Belag:

Obst putzen, waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen und den Pudding darauf verteilen. Mit dem Obst beliebig belegen.

4 Guss:

Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 1 EL Zucker und Apfelsaft**, zubereiten. Den Guss mit Hilfe eines Löffels oder eines Backpinsels auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Der Boden kann bereits am Vortag zubereitet oder auch eingefroren werden.