


Grundrezept Obstboden All-in-Teig, Ø 22 cm

etwa 10 Stück



gelingt leicht

 bis 20 Min.

Für die Obstbodenform (Ø 22 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

60 g Weizenmehl

1 geh. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

3 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

2 TL Essig, z. B. Obstessig

1 Vorbereiten:

Obstbodenform 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 nacheinander zufügen 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 Obstbodenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 15 Min.**

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

Obstboden nach Belieben mit Obst belegen und mit Tortenguss überziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verwenden Sie Weißblechformen, müssen diese gefettet und gemehlt werden.
- Der Essig im Teig bewirkt bei Emailleformen ein besseres Lösungsverhalten.