

Obstboden backen - Grundrezept

Das Dreigespann aus dem zarten 6-Löffel-Boden, der prächtigen Obstdecke und dem fruchtigen Tortenguss. Noch immer ein beliebter Klassiker, wie zu Kindertagen. Diesen Obstboden backen ist einfach und schnell gemacht. Die Zutaten dafür hat man meistens sowieso zu Hause.



- » **PORTIONSGRÖÙE:** Für 6 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 322 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert | Kinder Party | Kaffeezeit

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 322 Kalorien | Fett: 17 g | Kohlenhydrate: 34 g | Eiweiß: 8 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 16 g

Zutaten:

Für den Obstboden:

- » 6 leicht gehäufte Esslöffel **Mehl** - Typ 405
- » 6 leicht gehäufte Esslöffel **Zucker**
- » 6 Esslöffel **Öl** (neutrales Pflanzenöl wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- » ½ Esslöffel **Backpulver**
- » 4 **Eier**

Für den Belag:

- » 250 Gramm **Frischkäse** (ein Becher)
- » 3 Esslöffel **Zucker**
- » 1 Päckchen **Tortenguss** (nach Anleitung zubereiten)
- » 200 bis 300 Gramm **Obst** (nach deiner Wahl - Unser Beispiel waren Johannisbeeren und einmal Blaubeeren)

Küchenhelfer:

- » Esslöffel
- » Küchenmaschine mit Schneebesen
- » Topf
- » 16er Tortenform und Backpapier
- » Schale

So wird's gemacht:

1. Schritt – Zutaten für den Boden:

Gebe die Zutaten Eier, Zucker, Öl, Mehl und Backpulver in eine große Schüssel. Lass diese 5 Minuten mit der Küchenmaschine rühren. Dafür eignet sich ein Schneebesen für die Küchenmaschine oder Handmixer.

2. Schritt – Tortenring mit Backpapier einschlagen:

Dieser Abschnitt ist nur, wenn du einen Tortenring benutzt, ansonsten weiter zum 3. Schritt. Lege das Backpapier auf eine glatte Arbeitsfläche. Den Backring stellst du mittig darauf. Jetzt faltest du von einer Ecke aus bis zum Ring. Dann streifst du die Faltkante mit dem Finger glatt. Diesen Vorgang wiederholst du bis du einmal rum bist.

3. Schritt – Obstboden backen:

Den Rührteig in die Backform gießen. Dann in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 180 Grad und 20 Minuten den Obstboden backen.

Mein Vorschlag – Blaubeerkuchen mit Frischkäse:

Frischkäse und Zucker mischen und die Masse auf den Boden glattstreichen. Die Blaubeeren gleichmäßig obendrauf verteilen. Tortenguss nach Angaben anrühren und auf die Früchte gießen. Alles abkühlen lassen und fertig ist der Blaubeerkuchen mit Frischkäse.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>