

Obstboden



Zutaten (28er Tarteform - 12 Portionen):

- Boden:

4 Eier
200 g Zucker
8 g Vanillezucker
150 ml Orangenlimonade
125 ml Rapsöl
250 g Mehl
1/2 Pkt. Backpulver

- Belag:

50 g weiße Kuvertüre
2 Bananen
2 Kiwi
1 Handvoll Kirschen (Glas)
1 Handvoll Heidelbeeren
1 Pkt. klarer Tortenguss
1 EL Zucker

Zubereitung:

Obstbodenform fetten und Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann den Teig zubereiten. Hierzu die Eier mit Zucker und Vanillezucker 2 Minuten aufschlagen. Öl und Orangenlimonade langsam zugeben und unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und in 3 Portionen unter die Teigmasse rühren. Den Teig in die Obstbodenform füllen, glattstreichen und für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Kuchen nach der Backzeit auf ein Gitterrost stürzen, von der Obstbodenform befreien und auskühlen lassen.

Wenn der Boden abgekühlt ist, die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen und die Kuchenoberfläche des Obstbodens mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen.

Dann Bananen sowie Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Kirschen abtropfen lassen und Heidelbeeren verlesen.

Den Boden nach Belieben mit dem Obst belegen. Nach Packungsanleitung den Tortenguss zubereiten und das Obst dünn mit diesem bepinseln.

Tipp:

Das Obst kann je nach Saison und nach Geschmack ausgetauscht werden.

Nährwertangaben: 338 kcal p.P., 48 g KH p.P.