Schneller Obstboden

Zutaten für 1 Obstboden

Für den Rührteig-Boden:

- 80 g Zucker
- 80 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch

Als Belag:

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Pfirsiche (Tortenpfirsiche aus der Dose)
- 50 g Weintrauben
- 8 Himbeeren
- 1 Kiwi
- 50 g Heidelbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:

- 75 g Butter (weich)
- 125 g Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Obstboden backen

1. Rühre die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Rühre nach und nach die Eier unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Verrühre die Mehlmischung mit der Butter-Ei-Masse. Rühre zum Schluss die Milch unter.
2. Fette deine Backform und bestäube sie mit Mehl. Ich empfehle dir für den Obstboden eine Tortenboden-Form*, in der beim Backen automatisch ein höherer Rand entsteht.

   Verteile den Teig gleichmäßig in der Backform. Backe den Obstboden 20 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Stürze ihn dann direkt auf ein Kuchengitter und lass ihn auskühlen.

Obstboden belegen

3. Rühre die Butter und den Puderzucker mit einem Mixer schaumig. Bestreiche den Obstboden mit 1/3 der Creme. Den Rest füllst du zum späteren Dekorieren in einen Spritzbeutel mit Spritztülle.

4. Wasche das Obst ab und verteile es auf dem Boden. Du kannst dabei kunterbunt vorgehen oder auch ein beliebiges Muster legen.

5. Rühre den Tortenguss nach Packungsanleitung an und verteile ihn gleichmäßig auf den Früchten. Stelle den belegten Obstboden für eine Stunde in den Kühlschrank.

6. Tupfe anschließend die restliche Buttercreme auf den Kuchenrand .

Ein Obstboden mit Früchten schmeckt frisch am allerbesten. Wenn du ihn aufbewahren möchtest, dann stelle ihn in einem Tortenbehälter in den Kühlschrank und verzehre ihn innerhalb von 2 Tagen. Soll es bei der Zubereitung schnell gehen, kannst du den Boden schon vorbacken oder auch einfrieren. Dann brauchst du ihn nur noch schnell belegen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.