

Fruchtsalat

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

90 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
35 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Wasser, kalt
25 g Butter

Früchte:

2 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
etwa 340 g Ananas (Dose)
2 Stk. Kiwi
1 Stk. Bananen
etwa 175 g Mandarinen (Dose)
2 Stk. Äpfel
1 Stk. Pflaumen
100 g Erdbeeren

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung anbringen. Zucker, Salz, Wasser und Butter hineingeben und zu einem Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2–3 mm dick auswallen. In 8 Dreiecke schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens wähen ca. 8–10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 8 - 10 Minuten



Herausnehmen und erkalten lassen.

3 Früchte:

Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel verrühren. Früchte (ohne Banane) in Stücke schneiden und zum Saft geben. Durchziehen lassen. Nach Belieben süssen. Vor dem Servieren die Banane in Stücke schneiden und daruntermischen.

4 Garnitur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Guetzli beliebig garnieren. Pro Portion Fruchtsalat 2 Guetzli servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Fruchtsalat nach Belieben mit 1–2 Esslöffel Kirsch, Cointreau oder Grand Marnier verfeinern.

