


Früchtekuchen

etwa 12 - 14 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

180 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver
70 g Zucker
1 Prise Salz
2 - 3 EL Wasser, kalt
50 g Butter

Belag:

etwa 340 g Ananas (Dose)
2 Stk. Kiwi
1 Stk. Bananen
etwa 175 g Mandarinen (Dose)

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2 ½ dl Wasser

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

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. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser zugeben. Zwei Drittel des Teiges auf dem Springformboden auswallen, den Springformrand einsetzen. Mit dem restlichen Teig eine Rolle formen und an der Springform zu einem ca. 3 cm hohen Rand andrücken.



Den Boden mit einer Gabel gut einstechen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Belag:

Den Kuchenboden beliebig mit Früchten belegen.

4 Garnitur:

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Früchte verteilen.

