Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Obst-Pudding-Schnitte

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Gartenparty Geburtstag Kuchen Muttertag

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Sandmasse: Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.
Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei Ober-/Unterhitze: 200 °C (Heißluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen.
Pudding-Obers-Creme: Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter den noch heißen Pudding rühren. Unter mehrmaligem Umrühren bis zur beginnenden Gelierung abkühlen lassen. Das Schlagobers unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.
Das Obst wenn nötig schneiden und auf der Creme beliebig verteilen.
Für den Guss: Apfelsaft mit Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Mit einem Pinsel auf dem Obst verteilen. Den übrigen Guss darüber gießen.

Zutaten

- Zutaten für ca. 25 Portionen
- Sandmasse:
- 6 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 180 g Universalmehl
- 50 g zerlassene Butter
- Pudding-Obers-Creme:
- ½ l Milch 50 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- ¼ l geschlagenes Schlagobers
- Obstbelag:
- 1 kg gemischtes Obst nach Wahl
- Guss:
- ½ l Apfelsaft
- 2 Pkg. Dr. Oetker Tortengelee klar