

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