



FRÜCHTE-KUCHEN (28cm)

BODEN

ZUTATEN:

250ml Wasser
225g Mehl
175g Zucker
1 Pk Backpulver
1 Pk Vanillezucker
6 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG:

- 1) Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel mischen, dann Wasser und Öl zufügen
- 2) Alles kurz mit dem Handmixer verrühren und in eine (leicht gefettete) 28cm Obstbodenform füllen

BACKEN:

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze)
auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

BELAG

ZUTATEN:

150ml Soja-Drink
125ml Wasser
50g Zucker
1/3 Tüte Dr. Oetker Original Pudding Vanille (= 12.5g)
1/2 Tüte Dr. Oetker Tortenguss-Fix klar (= 25g)
1 große Dose Fruchtcocktail (850ml)

ZUBEREITUNG:

- 1) Soja-Drink, Zucker und Puddingpulver in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren
- 2) Unter Rühren aufkochen, 2 Minuten kräftig weiterverrühren und den Pudding etwas abkühlen lassen
- 3) Vorbereiteten Pudding auf den Obstboden geben und gleichmäßig mit einem Löffel verstreichen
- 4) Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen, Früchte dann auf den verstrichenen Pudding geben
- 5) Kochendes Wasser und Tortenguss-Fix verrühren, danach Tortenguss über den Früchten verteilen