

Rezept

Bunte Obstschnitten

Ein Rezept von Bunte Obstschnitten, am 24.02.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
8 Blatt Gelatine	600 g Joghurt
3 Päckchen Vanillezucker	Saft von 1 Zitrone
1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)	1 Dose Pfirsiche (470 g Abtropfgewicht)
500 g Erdbeeren	3 Kiwi
2 Bananen	2 Päckchen Tortenguss klar
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangensaft dazugeben und das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Für die Zitronencreme die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt mit dem Vanillezucker gut verrühren. Den Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Aufgelöste Gelatine gleichmäßig unter den Joghurt mischen. Die Zitronencreme auf den Kuchen streichen und im Kühlschrank in 1 Std. fest werden lassen.
3. Die Mandarinen und Pfirsiche in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und ½ l davon für den Guss abmessen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und halbieren. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananen ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Das Obst dekorativ in Reihen auf den Kuchen legen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und auf dem Obst verteilen.