

Rezept

Kernige Obsttorte

Ein Rezept von Kernige Obsttorte, am 02.05.2024

Zutaten

50 g Margarine	4 EL Zucker
75 g kernige Haferflocken	75 g Vollkornmehl
1 TL Backpulver	2 Eiweiße
3 Päckchen Vanillezucker	1 Pfirsich
3 Kiwis	1 Banane
1 Päckchen klarer Tortenguss	250 ml Apfelsaft
Backpapier und Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK (1 SPRINGFORM, 20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen, den Rand leicht fetten. Die Margarine mit Zucker schaumig schlagen. Haferflocken, Mehl und Backpulver mischen und unter die Zuckermasse rühren. Die Eiweiße mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
2. Den Teig in die Form füllen und im Backofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen. Abkühlen lassen.
3. Den Pfirsich häuten und in Spalten schneiden. Die Kiwis und die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Früchte auf dem Tortenboden verteilen.
4. Aus Tortenguss und Apfelsaft nach Packungsangabe einen Tortenguss kochen. Etwas abkühlen lassen. Gleichmäßig auf der Obsttorte verteilen.