

Bunter Obstkuchen



Biskuitteig:

6 Eigelb
6 EL lauwarmes Wasser
2 Pkg. Vanillezucker
200 g Puderzucker
6 Eiweiß
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Belag:

1 Pkg. Puddingpulver Vanille
1 Pkg. Puddingpulver Erdbeer
1 l Milch
80 g Zucker

Obst nach Belieben
2 Pkg. Tortenguss klar



Teig:

Ofen auf 175 ° vorheizen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit lauwarmem Wasser aufschlagen, Puderzucker und Vanillezucker dazugeben, schaumig rühren. Eiweiß rein geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, drüber sieben. Alles unterrühren. Gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (am besten mit Backrahmen) und ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Belag:

Dosenobst abtropfen lassen, Saft für den Tortenguss auffangen (wenn es zu wenig ist, mit Apfelsaft o.ä. aufgießen). Puddingpulver jeweils nach Packungsanweisung anrühren und noch heiß in Klecksen abwechselnd auf den Biskuit geben (Backrahmen nicht entfernen). Leicht abkühlen lassen, mit Obst belegen. Wenn alles durchgekühlt ist, Tortenguss herstellen und drüber geben.

Gut kühlen.

