

Fruchtsterne



Obstbelag:

Pfirsiche, Ananas, Mandarinen oder Fruchtcocktail aus der Dose, frische Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Johannisbeeren, Kiwis, kernlose Weintrauben; je bunter desto schöner.

Für den Tortenguss verwende ich gerne den Fruchtsaft, dann jedoch den Zucker reduzieren bzw. weglassen.

Der Mixtopf muss dazwischen nicht gespült werden.

Mürbteig:

300 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 g Zucker, 1 Ei, 200 g Margarine in den Mixtopf geben und verrühren.

40 Sek. / Stufe 5

Den sehr weichen Teig auf ein gefettetes Blech (ca. 30 x 40 cm) mit Backrahmen streichen.

Frischkäsebelag:

350 g Margarine, 4 Eier, 200 g Zucker, 1 P. Vanillepuddingpulver, 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 500 g Magerquark in den Mixtopf geben und verrühren.

ca. 30 Sek. / Stufe 6 (TM31)

ca. 30 Sek. / Stufe 7 (TM5)

Die Masse auf den Teig streichen und backen.

Backzeit: 180°, ca. 45 Min.

Die erkalteten Schnitten mit ca. **1,2 kg kleingeschnittenem Obst** belegen.

Guss:

2 P. klaren Tortenguss, 40 g Zucker, 500 g Wasser in den Mixtopf geben und kochen.

ca. 8 Min. / 100° / Stufe 3

Den Guss gleichmäßig auf dem Obst verteilen.

www.christines-rezepte.de