



STÄDTER®

Frischer Obstboden mit Zitronencreme

FÜR EINE OBSTBODENFORM Ø (30 CM) | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 25 MIN.

Zutaten für den Teig: 4 Eier, 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 100 g Dinkelvollkornmehl, 30 g Weizenmehl, ½ TL Backpulver, 50 g geschmolzene Butter |
Zutaten für die Creme: 200 g Frischkäse, 200 g geschlagene Sahne, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Puderzucker, 1 Pck. Sahnesteif | **Außerdem:** 500 g frische Früchte

Zubereitung des Teiges:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz hellcremig aufschlagen. Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl und Backpulver mischen und vorsichtig mit der Butter unter die Eimasse heben. Die Masse in die gefettete und bemehlte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 25 Min backen. Den Boden nach dem Backen kurz in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Kühlgitter stürzen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Creme:

Alle Zutaten miteinander kurz zu einer Creme verrühren und auf dem Obstboden verteilen. Nach Belieben mit frischen Früchten belegen.

