

## Erdbeerkuchen mit selbst gemachten Obstboden



Wozu einen fertigen Obstboden kaufen, wenn er so schnell und einfach selbst gemacht ist und zudem noch viel besser schmeckt. Mit dem Löffelrezept von Lotte geht das Ruck-Zuck.

Zutaten:	Zubereitung:
5 gehäufte Eßl Mehl	in eine Schüssel geben
5 Eßl Zucker	
5 Eßl Sonnenblumen-Öl	
3 Eier	
½ Pck Backpulver	zugeben und zu einem glatten Teig

	rühren. In eine Obstbodenform geben. (Der Teig verläuft sehr dünn, aber keine Angst, er geht gut auf.)
Temperatur:	160 Grad Ober und Unterhitze (vorheizen)
Backzeit:	18-20 Minuten backen

500 g Erdbeeren	auf dem ausgekühlten Obstboden verteilen und mit
1 Pck rotem Tortenguss	nach Packungsanweisung zubereitet und leicht abgekühlt überziehen.

Für ein Backblech benötigen sie übrigens die 3-fache Menge an Teig.

Auch ein sehr gutes Obstboden-Rezept:

### Mürbteig-Mandelobstboden

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Mehl	auf ein Backbrett sieben.
125 g gem. Mandeln	
1 Prise Salz	
65 g Zucker	
1 Pck Vanillezucker	mit dem Mehl vermischen. In die Mitte eine Mulde machen und
1 Ei	sowie
125 g Butter	in kleinen Stücken in die Mitte geben. Alles gut verkneten. Den Teig 60 Min kühlen, in eine Obstbodenform legen.
Temperatur:	180 Grad Ober und Unterhitze, vorgeheizt
Backzeit:	18 - 20 Minuten

Zum Belegen wie oben verfahren.