

Früchte-Kuchen

Für 4-6 Personen:

Biskuitteig:

4 Eier
150 g Zucker
1 Btl. Vanillinzucker
2 EL Wasser
200 g Mehl
1 Pck. Citro Back od. anderes
Zitronenaroma
2 gestr. TL Backpulver

Belag:

4 EL Zucker
4-5 EL Konfitüre (z. B. Erdbeer)
100 g gehobelte Mandeln,
2 Pck. Marzipan Rohmasse
100 g Puderzucker
je 300 g frische Sommerfrüchte (z. B.
Himbeeren, Brombeeren, Kirschen,
weiße Johannisbeeren Stachelbeeren)
und evtl. nach Belieben je eine kleine
Dose Ananas und Mandarinen
1 Pck. Tortenguss, klar
Backpapier

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig Eier mit Zucker, Vanillinzucker und 2 EL Wasser dickschaumig schlagen. Mehl mit Citro Back und Backpulver vermischen und auf die Eiercreme sieben. Alles vorsichtig unterheben und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gasherd: Stufe 3, Umluftherd: 165°C) 10 Min. backen.
2. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Nach dem Abkühlen die Teigplatte auf eine entsprechend große Servierplatte oder das Backblech legen. Die Konfitüre verrühren und darauf verstreichen.
3. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Marzipan Rohmasse mit Puderzucker gut verkneten, zu einer großen Platte dünn ausrollen. Die Biskuitplatte gleichmäßig damit belegen das kann auch stückweise geschehen, wichtig ist nur, dass der Boden überall mit Marzipan bedeckt ist.
4. Die Früchte waschen und putzen, Obst aus Dosen gut abtropfen lassen. Das Obst diagonal auf die mit Marzipan bedeckte Biskuitplatte legen, so dass farbliche Abstufungen entstehen. Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und die Zwischenräume zwischen den Früchten damit überziehen. Sofort mit den Mandeln dekorieren.