Marienkäfer-Obstboden

Das Rezept von dem Marienkäfer-Obstboden bringt den Sommer auf die Kaffeetafel. Fruchtig, cremig, lecker und nicht nur was für Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel

Für den Teig

100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für die Creme

200 g	Mascarpone
200 g	Topfen
40 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
200 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Frische Erdbeeren
Nach Belieben	Heidelbeeren
Nach Belieben	Kuvertüre (für die Marienkäfer-Punkte)

Zubereitung

1. Für den **Marienkäfer Obstboden** als erstes den Obstboden herstellen. Dazu eine 28cm Obstbodenform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Parallel den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit den Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl und das Backpulver gut miteinander vermengen, und gesiebt unterrühren bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

5. Danach den Teig (am besten in mehreren kleinen Klecks) in die Form geben und vorsichtig verstreichen. Der Boden sollte nun ca. 20 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.

6. Für die Creme den Mascarpone, den Topfen, den Staubzucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

7. Dann die Creme in zwei Hälften teilen und eine Hälfte nach Belieben mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.

8. Anschließend das Schlagobers steif schlagen.

9. Jetzt das Schlagobers ebenfalls in zwei Hälften teilen und jeweils unter die beiden Cremes heben.

10. Nun die grüne Creme in einen Spritzbeutel mit Grastülle und die weiße Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Spritzbeutel sollten nun ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

11. Für die Dekoration als erstes die beiden Cremes, ruhig großzügig und nach Belieben, auf den Obstboden tupfen.

12. Danach die Erdbeeren (am besten kleine, dann passen mehrerer auf den Boden) waschen vom Grünzeug befreien und der Länge nach halbieren. Dann die Heidelbeeren ebenfalls waschen und senkrecht halbieren.

13. Als nächstes etwas Kuvertüre zum Schmelzen bringen, in einen Spritzbeutel oder ähnliches geben und so lange abkühlen lassen, bis sie sich Tupfen lässt, ohne zu verlaufen.

14. Letztendlich die Früchte als Marienkäfer (Erdbeere Körper/Heidelbeere Kopf) auf der Creme drapieren und mit der Kuvertüre die Punkte anordnen.

Tipp

Noch schneller geht der Marienkäfer-Obstboden mit einem fertigen Obstboden. Wer keine Grastülle besitzt, kann auch zur Not mit einer Nadel viele kleine Löcher in einen Gefrierbeutel pieksen.