

# GELEEKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 9 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten.
- 2 Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten backen.
- 3 Den Kuchen etwas auskühlen lassen und danach dick mit Marmelade bestreichen.
- 4 Anschließend das Obst vorbereiten, wenn nötig aufschneiden und auflegen.
- 5 Das (nach Packungsanweisung zubereitete) Tortengelee löffelfeise drüber geben und den Kuchen dann kühl stellen, damit das Gelee fest wird.



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### BISKUITTEIG

- 6 Stk. Eier
- 160 g Zucker
- 160 g Weizenmehl 700
- 2 EL Öl

#### BELAG

- fein passierte Marmelade (etwa Marille oder Ribisel) nach Belieben
- nach Belieben verschiedenes Obst (Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Ribisel, Weintrauben, etc.)
- 2 Pkg. Tortengelee