# GELEEKUCHEN À LA MAMA

4.8 bei 37 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 175 Grad | 25 min

## Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (>Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/) ) die Eier gemeinsam mit dem Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Anschließend das Mehl vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Am Schluss noch das Öl langsam einrühren.

2. Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 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 löffelweise drüber geben und den Kuchen dann kühl stellen, damit das Gelee fest wird.

## Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH**

### BISKUITTEIG

| | |
|---|---|
| 6 | Eier |
| 160 g | Zucker |
| 160 g | Weizenmehl 700 |
| 2 EL | Öl |

### BELAG

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