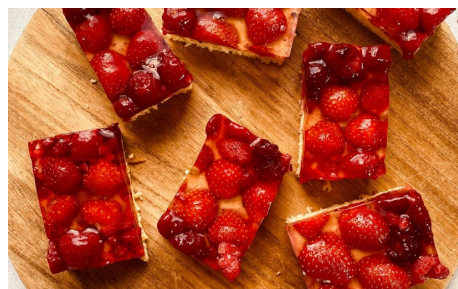


# GELEEKUCHEN À LA MAMA

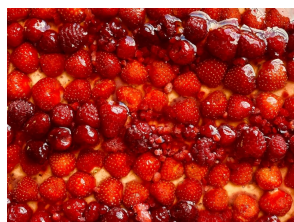
★★★★★ 4.8 bei 35 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)  
(<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