

GELEEKUCHEN À LA MAMA

★★★★★ 4.9 bei 20 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