



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

6 Stk.	Eier
510 g	Staubzucker
2 Pkg.	Vanillezucker
0,5 Stk.	Orangen
100 ml	Maiskeimöl
100 ml	Wasser
1 Pkg.	Backpulver
300 g	Mehl (glatt)
500 g	Schlagobers
250 g	Sauerrahm
250 g	Magertopfen
14 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Zitrone
	Weichselkompott

Mein persönlicher Tipp

Die Früchte können nach Jahreszeit gewechselt werden.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:



Weichsel - Rahmschnitte



Foto: Andrea Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

- Zutaten: 6 Eier, 300 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Saft und Schale einer halben Orange, 100 ml Maiskeimöl, 100 ml Wasser, 1 Pkg. Backpulver und 300 g Weizenmehl (glatt, Type 700)
- Eier trennen. Öl, Wasser, Zucker sowie Vanillezucker, Zitronensaft und Schale zu den Eidottern geben und gut schaumig aufschlagen.
- Mehl und Backpulver mischen und untermengen.
- Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben.
- Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 165°C ca. 25 Minuten backen.
- Danach auskühlen lassen.

Creme:

- Zutaten: 2 Becher Schlagobers, 1 Becher Sauerrahm, 250 g Magertopfen, 130 g Staubzucker, 6 Blatt Gelatine, Saft einer Zitrone, Vanillezucker und 1 Glas Weichselkompott
- 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Topfen und Sauerrahm mit Zucker gut verrühren.
- Gelatine in Zitronensaft auflösen und dann etwas Topfenmasse in die heiße Gelatine einrühren und erst dann zur gesamten Topfenmasse geben und gut durchrühren.
- Schlagobers aufschlagen und unterheben.
- Weichseln abtropfen lassen und mit einem Messer klein schneiden und unter die Creme heben.

Weichsel - Rahmschnitte:

- Den Kuchenboden umdrehen und Backpapier abziehen.
- Die Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen und die Oberfläche mit einer nassen Palette gleich abziehen.
- Mindestens 2 Stunden erstarren lassen.
- Für die Geleebüten 8 Blatt Gelatine kalt einweichen und dann im heißen gezuckerten Weichselsaft (mit 80 g Staubzucker) auflösen.
- Einen flachen Teller oder Tablett in der Größe von ca. 30 mal 40 cm mit Frischhaltefolie glatt auslegen und Weichselsaft eingießen.
- Ebenso erstarren lassen.



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

- Den Kuchen mit einem Kuchenteiler einteilen.
- Mit einem Blütenausstecher kleine Blüten aus der Geleemasse ausstechen und jeweils in die Mitte eines Kuchenstückes legen.
- Eine kleine Obersrossette aufdressieren.
- Mit einer kleinen Rundtülle Gelee - Scheibchen mit $\frac{3}{4}$ cm Durchmesser ausstechen und auf die Rosetten legen.