



### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

### Schwierigkeit:

gut machbar

### Zutaten:

4 Stk.	Eier
0,5 l	Zucker
0,25 l	Öl
0,25 l	Mineralwasser
1 Pkg.	Backpulver
0,75 l	Weizenmehl
2 Pkg.	Weichselkompott
2 Pkg.	Puddingpulver, Vanille
0,5 l	Schlagobers
0,5 l	Sauerrahm
6 Blätter	Gelatine
	Zitronensaft
	Vanillezucker
	Zimt, gemahlen

### Mein persönlicher Tipp

Zimt nicht mit dem Streuglas, sondern mit einem Sieb über den Kuchen geben. So wird es gleichmäßiger und die Menge lässt sich leichter dosieren.:

### Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

### Quellen:

- Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

## Weichselschnitte

### Zubereitung

#### Weichselschnitten (Becherkuchen: 1 Becher ? ¼ Liter):

- Zutaten: 4 Eier, 2 Becher Zucker, 1 Becher Öl, 1 Becher Mineralwasser, 1 Pkg. Backpulver, 3 Becher Weizenmehl (oder Dinkelvollmehl), 2 Gläser Weichselkompott, 2 Pkg. Vanillepudding, 2 Becher Schlagsahne, 2 Becher Sauerrahm, 6 Blatt Gelatine, Saft einer Zitrone,
- Vanillezucker, Zimt und Zucker zum Darüberstreuen
- Eier trennen und aus den Eiklar einen steifen Schnee aufschlagen.
- Dotter mit Zucker, Öl und Wasser gut aufschlagen.
- Danach Mehl und Backpulver dazugeben und gut verrühren.
- Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig aufstreichen und bei 180°C ca. 25 bis 30 Minuten backen.
- Die Weichseln abgießen und nochmals vorsichtig auf Kerne durchsuchen.
- Den Saft aufkochen und dass in wenig Wasser verrührte Puddingpulver einkochen.
- Saftpudding mit den Weichseln vermischen und mit dem Pürierstab etwas pürieren.
- Die ausgekühlte Weichselmasse wird dann gleichmäßig auf den Kuchen gestrichen.
- Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
- Schlagobers schlagen, Vanillezucker und Sauerrahm verrühren.
- Gelatine im Zitronensaft erwärmen und auflösen.
- Unter den Sauerrahm rühren und Schlagobers unterheben.
- Rahmmasse gleichmäßig über die Weichseln streichen und Oberfläche schön glattstreichen.
- Leicht mit Zimt-Zucker bestreuen.