



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

Weichselschnitte



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Weichselschnitten (Becherkuchen: 1 Becher ? ¼ Liter):

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

Quellen:





Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

