

Kochdauer:

Schwierigkeit:

Zutaten:

4 Stk.	Eier
0,5 l	Zucker
0,25 l	Öl
0,25 l	Mineralwasser
1 Pkg.	Backpulver
0,75 l	Weizenmehl
1,5 kg	Pfirsiche
500 ml	Apfelsaft
2 Pkg.	Puddingpulver, Vanille
0,5 l	Schlagobers
0,25 l	Sauerrahm
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
8 Blätter	Gelatine
	Zitronensaft
0,5 TL	Zimt, gemahlen
30 g	Staubzucker

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.:

Seminarbäuerinnen Steiermark

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Tischlein deck' dich*

Schnelle Pfirsichschnitten

Zubereitung

Rucki-Zucki-Kuchen (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), 1,5 kg Pfirsiche, 500 ml Apfelsaft, 4 Blatt Gelatine, 2 Pkg. Vanillepudding, 2 Becher Schlagsahne, 1 Becher Sauerrahm (saure Sahne), 100 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 4 Blatt Gelatine, Saft einer halben Zitrone, ½ KL Zimt und 30 g Staubzucker zum Bestreuen
- Für den Ölkuchen die Eier trennen.
- Eiweiß mit der Hälfte des Wassers steif aufschlagen.
- Eigelb mit Öl, Wasser, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät gut schaumig aufschlagen.
- Mehl und Backpulver unterziehen, danach den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmäßig aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 25 – 30 Minuten backen.
- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Pfirsiche entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Mit der Hälfte des Apfelsaftes aufkochen. In den restlichen Apfelsaft die 2 Pkg. Vanillepudding glatt einrühren und einkochen und dann in die kochende Pfirsich-Apfelsaftmischung eingießen.
- Mit einem Schneebesen ständig rühren, bis die Masse einmal gut aufkocht.
- Die eingeweichten Gelatineblätter dazugeben und gut verrühren, damit diese gut aufgelöst sind. Den Fruchtpudding überkühlen lassen.
- Die Fruchtmasse auf den gebackenen Ölkuchen gleichmäßig verteilen und für 30 Minuten kühlstellen.
- Die Gelatineblätter für die Sahnemasse in kaltem Wasser einweichen. Süße Sahne steif aufschlagen.
- Vanillezucker und Saure Sahne mit dem Zucker gut verrühren.
- Gelatine mit dem Zitronensaft auf kleiner Flamme gut auflösen.
- Dann einen Löffel der Sahnemasse dazu geben und verrühren.
- Dann zur Creme der Sauren Sahne geben und unterrühren.
- Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- Die Sahnemasse über die Fruchtmasse verteilen und glatt streichen.
- Leicht mit Zimt – Zucker bestreuen und Kuchen 2 bis 3 Stunden kaltstellen.