

Kochdauer:

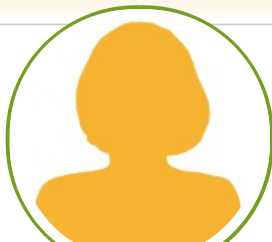
Schwierigkeit:

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:

Schnelle Pfirsichschnitten



Foto: AV/Cadmos/Miguel Dieterich - Nicht zur freien Verwendung

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.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



Eva Maria Lipp: *Tischlein deck' dich*
avBUCH



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

