

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone, unbehandelt
1 Schuss	Rum (38 %)
125 ml	Öl
125 ml	Wasser
200 g	Mehl
	Backpulver
250 ml	Schlagobers
250 g	Topfen
250 g	Naturjoghurt
90 g	Staubzucker
6 Blätter	Gelatine

Mein persönlicher Tipp

Kann auch mit anderen Früchten der Saison belegt werden.



Andrea Schilchegger
Seminarbäuerin aus Annaberg

Waldbeerkuchen



Foto: Andrea Schilchegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig für ein Blech:

- Zutaten: 5 Dotter, 5 Eiklar, 200 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Zitronenschale, Schuss Rum, 1/8 Liter Öl, 1/8 Liter Wasser, 200 g Mehl und Backpulver
- Eidotter und Eiklar trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Öl und Wasser mit Zucker, Dotter und Zitronenschale schaumig rühren, Vanillezucker und Rum dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss den festgeschlagenen Eischnee leicht unterheben.
- Die fertige Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei Heißluft 170 °C ca. 25 Min. backen.

Creme

- Zutaten: ¼ Liter Schlagobers, 250 g Topfen, 250 g Naturjoghurt, Vanillezucker, 80 - 100 g Staubzucker, Saft einer Zitrone und 6 Blatt Gelatine
- Die Gelatineblätter nach Anleitung für ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen.
- Die Milchprodukte mit Vanillezucker, Staubzucker und Zitronensaft kurz mit Mixer verrühren.
- Die aufgelöste Gelatine unter die Topfenmasse rühren.

Waldbeerkuchen

- Wenn die Creme fest ist, den gebackenen Boden mit Creme bestreichen und mit den Waldbeeren belegen.

Quellen:



Andrea Schilchegger: *Privatrezept*