



**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: 1/4 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 Topfenzutaten rühren.

#### Waldbeerkuchen

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

**Quellen:**



Andrea Schilchegger: *Privatrezept*



**lk**  
Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Zentrale für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

