



Wolke 7 - Beeren - Schnitten

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 20-25 min
Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

Teig:

4 Eier
220 g Zucker
125 g neutrales Öl
150 g Orangenlimo (Fanta)
250 g Weizenmehl Typ 405
1 P. Backpulver

Belag:

600 g TK-Beerenmischung (aufgetaut)
200 g Gelierzucker 2:1

1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
1 P. Vanillezucker
Zimt-Zucker-Mischung

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Großen Ofenzauberer leicht fetten.

Eier, Zucker, Öl und Orangenlimo gut verrühren.
(TM: 1 min / Stufe 3)

Mehl und Backpulver dazugeben und kurz gut verrühren.
(TM: 10 sek / Stufe 4)

Den Teig auf den vorbereiteten Ofenzauberer gießen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 20-25 min braun backen.

In der Zwischenzeit die Beerenmischung mit dem Gelierzucker mischen und 5 min. sprudelnd einkochen lassen.
(TM: 15 min / 100° C / Stufe 1)

Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
Beerenmischung ebenfalls etwas abkühlen lassen.

Dann die Beerenmischung auf den Kuchenboden geben, gleichmäßig verteilen und komplett auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen.
Schmand mit Vanillezucker in der großen Nixe verühren und Sahne unterheben.

Sahne-Schmand-Mischung auf den Beeren gleichmäßig mit dem großen Streicher verteilen und zum Schluss mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

