BEERENKUCHEN

4.9 bei 22 Bewertungen

1 h 30 min | Biskuit | 2 h | Heißluft | 180 Grad | 18 min

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier gemeinsam mit dem Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Am Schluss noch das Mineralwasser einrühren.

2. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 18 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen

3. Während der Teig im Ofen ist, kann man schon die Beerenschicht vorbereiten. Dazu die gemischten Beeren gemeinsam mit dem Gelierzucker aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Den Zitronensaft dazugeben und dann kurz abkühlen lassen.

4. Den fertig gebacken Boden aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann die Beerenschicht draufgeben und gleichmäßig verteilen. Anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Creme das Schlagobers mit Sahnesteif (laut Packungsanweisung) steif schlagen und dann das Joghurt einrühren. Die Creme als abschließende Schicht gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und nochmal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren kann der Kuchen noch mit gemischten Beeren verziert werden.

Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN 35 X 20 CM

TEIG

4	Eier
180 g	Zucker
6 EL	Mineralwasser
8 g	Backpulver
160 g	Weizenmehl 700

BEERENSCHICHT

600 g	gemischte Beeren
180 g	Gelierzucker 1:1
	Saft von einer halben Zitrone

CREME

330 g	Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
200 g	Naturjoghurt

DEKORATION

100 g	gemischte Beeren