BEERENWOLKE

4.8 bei 25 Bewertungen

1 h | Biskuit | 1 h | Heißluft | 200 Grad | 14 min

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen. Danach löffelweise Mehl, Kakaopulver und Wasser unterheben.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ich hab meinen Backrahmen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/) auf die Größe von 35 x 25 cm eingestellt) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.

3. Für die Creme den Schlagrobers aufschlagen und danach Mascarpone, Vanillezucker und Staubzucker unterheben. Danach Himbeeren und Heidelbeeren unterheben.

4. Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen, mit den Heidelbeeren und Schokospänen verzieren.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH 35X25 CM

TEIG

5	Eier
160 g	Zucker
150 g	Weizenmehl 700
4 EL	Wasser
10 g	Kakaopulver

CREME

300 g	Schlagobers
400 g	Mascarpone
1 Pkg.	Vanillezucker
40 g	Staubzucker
100 g	Himbeeren
200 g	Heidelbeeren

DEKO

100 g	Heidelbeeren
	Schokospäne