MUTTERTAGSKUCHEN

4.4 bei 7 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Eier gemeinsam mit Zucker und Öl schaumig rühren. Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und nochmal kurz verrühren bis alles gut vermischt ist.

2. Die Masse in die eingefettete und mit Brösel bestreute Obstkuchenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/obstkuchenform/) (alternativ Tortenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-rund/) oder Backblech) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

3. Den fertigen Boden kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

4. Die Marmelade dick auf dem Boden verteilen.

5. Für die Creme das Schlagobers steif schlagen und danach Frischkäse und Zucker unterrühren. In einen Spritzsack füllen und kleine Tupfer aufspritzen.

6. Zum Schluss mit der über Wasserbad geschmolzenen Waldbeer Kuvertüre, (https://www.backenmitchristina.at/produkt/waldbeeren-kuvertuere/) frischen Blümchen und Streuseln verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Den Cake Topper zum Muttertag findest du gerne im Backshop.

Zutaten

FÜR EINE OBSTKUCHENFORM Ø 30 CM

TEIG

5	große Eier
180 g	Zucker
30 g	Öl
180 g	Weizenmehl 700
40 g	Naturjoghurt
8 g	Backpulver

BELAG

150 g	Schwarzbeer Marmelade
350 g	Schlagobers
100 g	Frischkäse
40 g	Staubzucker

ZUM VERZIEREN

Waldbeer Kuvertüre
frische Blümchen
Streusel