NEKTARINEN-JOGHURT-SCHNITTEN

5 bei 6 Bewertungen

50 min | Biskuit | Heißluft | 180 Grad | 25 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. Das Mehl vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Am Schluss noch das Öl langsam einrühren.

2. Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

3. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Das Natur- mit dem Vanillejoghurt verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter das Joghurt mischen. Jetzt den Zucker und die Nektarinenstücke beimengen.

4. Die ausgedrückte Gelatine in ein wenig warmem Wasser auflösen und gut mit der Joghurtmasse vermengen. Die Masse auf dem ausgekühlten Biskuitteig gleichmäßig verteilen.

5. Den Kuchen für ein paar Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren eventuell noch mit Nektarinenscheiben verzieren.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

6	Eier
160 g	Zucker
160 g	Mehl
2 EL	Öl

CREME

8 Blatt	Gelatine
250 g	Naturjoghurt
250 g	Vanillejoghurt
500 g	Schlagobers
	Zucker nach Belieben (ca. 60g)
	3-4 klein geschnittene Nektarinen