

NEKTARINEN-JOGHURT-SCHNITTEN

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](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 Nektarinstücke beimgen.
- 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 Nektarinscheiben 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