

Rote-Grütze-Zauberkuchen



Nährwerte pro Stück: Eiweiß: 4 g / Fett: 19 g / Kohlenhydrate: 25 g / Brennwert: 293 kcal

ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

Für den Teig:

5 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
5 Eigelb (Größe M)
85 g Zucker
100 g Erdbeerkonfitüre ohne Stücke und Kerne
155 g Butter
120 g Weizenmehl
400 ml Kirschsafft
150 g Schlagsahne
150 g gemischte frische Beeren
½ TL Speisestärke

Für das Topping:

250 g Schlagsahne
1 Pck. Bourbon-Vanille -Zucker
30 g Vital-Kekse
100 g frische gemischte Beeren
50 g Erdbeerkonfitüre ohne Stücke und Kerne
einige Minzblättchen



© Ulrike Holsten für ZS Verlag

1. Den Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft ist nicht geeignet). Die Auflaufform (20 x 30 cm) leicht fetten. Backpapier passend zuschneiden und die Form damit auslegen.

2. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark Herausschaben.



3. Eigelb zusammen mit Zucker, Konfitüre und Vanillemark in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Butter zerlassen und kurz abkühlen lassen. Die lauwarmer Butter unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse gießen. Das Mehl in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Anschließend mit einem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Kirschsafte mit Sahne verrühren und in einem dünnen Strahl hinzugießen und dabei langsamiterrühren.

4. Den Eischnee in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.

5. Gemischte Beeren mit der Speisestärke bestäuben, auf dem Boden der vorbereiteten Auflaufform verteilen und den Teig daraufgeben. Die Form auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen 55–60 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein, die Mitte des Kuchens noch etwas weich.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen, dann mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit Backpapier abdecken.

7. Für das Topping die Sahne mit Vanille-Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Vital-Kekse in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel fest verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle grob zerbröseln. Die Hälfte der Brösel unter die Sahne heben. Den Kuchen mit dem Backpapier vorsichtig aus der Form heben und die Vanillesahne auf der Oberfläche verteilen. Beeren verlesen, abspülen, trocken tupfen und evtl. entstielen. Glatt gerührte Konfitüre in Klecksen daraufgeben und mit den frischen Beeren belegen und restlichen Keksbröseln bestreuen. Mit Minzeblättchen garnieren. Kuchen in etwa 5 x 5 cm große Quadrate schneiden.



Mehr Rezepte in:
„Zauber-Cakes“

KLASSIKER

DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891