

Kuchen Backen Rezepte

Kuchen Im Glas

Gattung: Kuchen, Biskuit, Weihnachten, Backen, Gebäck

600 g süße Sahne	2 Eiweiße 2 EL
15 ml Vanillearoma	kaltes Wasser
2 Päckchen Vanillezucker	100 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif	50 g Weizenmehl
1 Dose Pfirsiche	50 g Stärkemehl
250 g Erdbeeren (Dose)	1/2 gestrichenen
Glas nach Wahl (z. B. Bierglas)	TL Backpulver
evtl. Krokant Biskuit	2 Eigelbe

Zubereitung:

Für den Biskuitboden die Eiweiße mit Wasser steif schlagen, dann Zucker und Vanillezucker dazugeben. Mehl, Backpulver und Stärkemehl vermischen und leicht darunter heben. Anschließend die Eigelbe unterheben. Den Teig auf einem Backblech verteilen und glatt streichen. Den Backofen auf 210 °C vorheizen und das Backblech auf der mittleren Schiene ca. 7 bis 9 Minuten backen lassen.

Anschließend den Biskuitteig abkühlen lassen und danach, z. B. mit einem normalen Wasserglas, rund ausstechen. Die Sahne schlagen. Vanillearoma, Vanillezucker und das Mark der ausgekratzten Vanilleschote hinzugeben. Das Sahnesteif kurz bevor die Sahne steif wird hinzugeben. Die Pfirsiche fein hacken. Die Erdbeeren putzen und pürieren. Jetzt das Glas schichtweise füllen, von unten nach oben: Pfirsiche, Sahne, ausgestochenen Biskuitboden, pürierte Erdbeeren, Biskuitboden, Sahne, Biskuitboden, Pfirsiche, Biskuitboden.

Zum Schluss Sahne in einen Spritzbeutel füllen, Sahnetupfer ins Glas geben und dekorativ (z. B. mit Krokant und pürierten Erdbeeren) verzieren.