

Kuchen Backen Rezepte

Becherkuchen Mit Preiselbeersahne

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, , Pralinen, Preiselbeeren, Sahne

		Teig	
25 g	Mandelblättchen (1)		-Päckchen
200 g	Sahne (1)	3	Eier
	=1 Becher	1	Zitronenschale
1	Becher Zucker		-abgerieben
2	Becher Mehl		Fett für die Form
1	Backpulver		
		Füllung	
1	Pack. Preiselbeeren (370 g)	20 g	Mandelblättchen (2)
400 g	Sahne (2)		

Die Springform fetten und den Rand mit Mandelblättchen (1) bestreuen. Sahne in eine Schüssel gießen. Dann mit dem Sahnebecher Zucker und Mehl abmessen und zur Sahne geben. Backpulver, Eier und Zitronenschale zufügen und alles gut verrühren. In die Springform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen. Für die Füllung Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Den ausgekühlten Kuchen, bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand, aushöhlen. Kuchenstückchen fein zerbröseln, Sahne (2) steif schlagen, Brösel und Preiselbeeren bis auf ein paar zur Dekoration, unterheben. Kuppelförmig in den Kuchen füllen. Restliche Preiselbeeren als kleine Häufchen auf der Sahnefüllung verteilen. Mandelblättchen (2) rösten, auskühlen lassen und auf den Sahnerand streuen. Kuchen bis zum Servieren kühl stellen. Zubereitung ca. 60 Min. (ohne Wartezeit)

Ergibt etwa 18 Stücke. Ca. 260 Kcal./Portion