Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen Tortenboden kauft. Dann geht es auch achneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einem Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]

Rhabarber-Tarte

Heute gibt es am Sonntag zu Frühstück und nachmittäglichem Kaffeetrinken einen schönen, frischen Obst-Kuchen. Oder besser gesagt, eine Tarte.

Eigentlich bereitet man ja Rabarber-Kuchen in der Weise zu, dass man einen Mürbeteig zubereitet und in der Backform ausdrückt. Dann gibt man den geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber hinein und verteilt ihn. Und schließlich gibt man darüber eine Portion Streusel, deren Teig man ähnlich zubereitet wie den Mürbeteig. Das ist dann ein wohlschmeckender, süßer, gedeckter Rhabarber-Kuchen.

Ich bin einen anderen Weg gegangen und habe eine Rhabarber-Tarte gebacken. Mit einem Mürbeteig. Dann habe ich den Rhabarber hineingegeben und verteilt. Und schließlich einfach den Eierstich – zubereitet aus Eiern und Sahne –, den man für eine süße Tarte verwendet, darüber gegossen und verteilt. Den Eierstich habe ich nicht zusätzlich gesüßt, da ich die frische, fruchtige, leicht säuerliche Note des Rhabarbers im Geschmack der Tarte haben wollte.

Da der Rhabarber doch eine recht große Masse für die Tarte ist, gebe ich noch zusätzlich ein weiteres Ei für mehr Stabilität in die Füllmasse der Tarte.

Das Ergebnis ist eine frische, fruchtige, leicht säuerliche Tarte, die sehr gut zum Frühling und den langsam wärmeren Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:365]

Sauerkirschkuchen mit Streuseln

Heute ist Sonntag und da gibt es passenderweise einen Kuchen. Einen Sauerkirsxhkuchen mit Streuseln. Zum Feühstück und zum Kaffeetrinken.

Den Teig des Kuchens bilde ich aus einem Mürbeteig.

Die Füllung besteht aus zwei Gläsern Sauerkirschen.

Und ich decke die Füllung mit einer Portion Streuseln.

[amd-zlrecipe-recipe:204]

Apfelkuchen mit Streuseln

So, jetzt kann ich mich die kommenden 3–4 Tage jeweils morgens auf mein Frühstück freuen. Denn ich habe einen Apfelkuchen mit Streuseln gebacken. Und kann davon jeden Morgen zum Frühstück 2–3 Stücke davon verzehren. Dazu ein frisch aufgebrühter Kaffee, zubereitet aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen, mmmmhhhhhh.

Den Teig für den Boden des Apfelkuchens bereite ich aus einem Mürbeteig zu. Der Teig für die Streusel wird ähnlich zubereitet, nur enthält er weniger Margarine und dafür etwas Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:197]

Orangenkuchen mit Streusel

[Spider_Single_Video track="15″ theme_id="4″ priority="1″]

Natürlich bereite ich für das bevorstehende Wochenende einen Kuchen zu. Vor allem für das Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken am Sonntag.

Und ich dachte mir, wenn man mit Apfelspalten, kreisförmig auf einem Mürbteig angebracht, einen schönen Kuchen zubereiten kann, dann man dies auch mit Orangenspalten.

Mein Rat: Den Kuchen auf alle Fälle vor dem Anschneiden 1–2 Stunden gut abkühlen lassen. Er wird einfach fester und kompakter und lässt sich besser anschneiden.

Noch ein Rat: Orangenspalten sind etwas flüssiger als Apfelspalten, deswegen weicht natürlich der Mürbeteig etwas auf, was man beim Servieren beachten sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:25]

Pfirsichkuchen mit Streuseln

Ein einfacher Kuchen. Mit Obst aus der Dose. Und frischen Streuseln. Sehr lecker.

Es ist zwar nicht Wochenende, so dass der Kuchen sehr gut für Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken gereicht werden kann. Aber auch unter der Woche bietet sich ein solcher Kuchen gut an. Schließlich will man sich auf sein Frühstück mit frisch aufgebrühtem Kaffee und einem solch leckeren Kuchen auch unter der Woche freuen.

Mein Rat: Solch ein Kuchen hält sich nicht lange und ist relativ schnell verspeist.

[amd-zlrecipe-recipe:1]

Mürbeteig-Streusel

Das Grundrezept für Streusel für einen Käse- oder Obstkuchen. Die angegebene Menge reicht, um einen Kuchen flächig oben zu bedecken.

[amd-zlrecipe-recipe:4]

Käsekuchen mit Pfirsichen



Angeschnittener Kuchen

Diesmal verwende ich das Grundrezept für Käsekuchen und variiere es mit Pfirsichen.

Ich lege einfach 8–10 Pfirsichhälften aus der Dose auf den Mürbeteigboden, bevor ich die Käsefüllmasse darüber gebe.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- Zusätzlich 8–10 Pfirsichhälften (etwa 1 1/2 Dosen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min

Zusätzlich auf den in der Spring-Backform ausgedrückten Mürbeteig auf den Boden etwa 8–10 Pirsichhälften legen. Dann die Füllmasse darüber geben.

Käsekuchen



Mächtiger Käsekuchen

Diesmal wieder ein Käsekuchen, den ich schon sehr lange nicht mehr gebacken habe und der sehr schmackhaft ist. Es ist das Rezept für einen Käsekuchen, das in einem privaten Käsekuchen-Backwettbewerb prämiert wurde und als Sieger hervorging.

Ich ändere das Original-Rezept, indem ich die abgeriebene Schale einer Zitrone in die Füllung gebe.

Mein Rat: Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

Zutaten:

Zutaten für Mürbeteig:

- Grundrezept

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone (Schale)

- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit: 1 ¼–1 ½ Stdn.

Backofen auf 170 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 1 ¼–1 ½ Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben, ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Kirschen-Tarte mit Lebkuchen-Mürbeteig



Schöne Obst-Tarte

Passend zum Feiertag an Neujahr backe ich noch eine süße Tarte.

Man kann aus Löffel-Biskuits einen Teig für einen Kuchen zubereiten, der nicht gebacken werden muss. Dazu zerstößt man die Löffel-Biskuits mit etwas Flüssigkeit, presst sie in eine Spring-Backform und zieht auch einen Rand hoch. Die Füllung sollte idealerweise auch nicht gebacken werden müssen, wie etwa eine Füllung mit Obst und Sahne oder mit Vanille-Puddingpulver, was man im Kühlschrank erstarren lässt.

Somit kann man auch mit fertigen Lebkuchen backen und einen Kuchen respektive eine Tarte damit zubereiten. Ich hatte Lebkuchen von Weihnachten vorrätig. Solche ohne Glasur, und welche mit Zitronen- oder Schokoladenglasur. Ich mahle die Lebkuchen einfach komplett in der Küchenmaschine fein. Dann ergänze ich noch mit etwas Mehl und bereite einen Mürbeteig für die Tarte zu. Da dieser diesmal stark differiert vom Grundrezept eines Mürbeteigs, gebe ich hier die Zubereitung an.

Als Füllung verwende ich Eier und Sahne und als Obst Sauerkirschen. Dazu muss natürlich noch etwas Zucker.

Die Tarte – und gerade die wenig gebräunte Oberfläche – verträgt gut 40 Minuten im Backofen.

Das Ganze ergibt eine sehr wohlschmeckende Obst-Tarte.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 7 Nürnberger Lebkuchen (200 g)
- 100 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Msp.Backpulver

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 350 g Sauerkirschen (Glas)

- 100 g Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 std. 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Lebkuchen in der Küchenmaschine fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Butter und Backpulver dazugeben. Mit dem Rührgerät kräftig verrühren. Mit der Hand etwas kneten. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm ausziehen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen verrühren. Sauerkirschen dazugeben. Zucker hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig geben. Eventuell – wegen der geringen Füllmenge – Rand etwas niederdrücken und verringern.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte auf dem Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Abkühlen lassen.

Käsekuchen



Lecker, lecker, lecker Käsekuchen

Die letzte Zeit habe ich nicht mehr so viel gebacken. Also ist es an der Zeit, wieder einen schönen Kuchen zu backen. Ich entscheide mich für meinen prämierten Käsekuchen.

Warum „prämiert“? Ganz einfach: Mit meiner Ex-Lebensgefährtin hatte ich mir vor mehr als 10 Jahren einen Wettbewerb geliefert. Sie hatte ein Käsekuchen-Rezept von ihrer Mutter. Ich hatte ein Käsekuchen-Rezept von meiner Mutter. Wir wetteten miteinander, welches der bessere Käsekuchen sei. Jeder bereitete seinen Käsekuchen zu. Dann trafen wir uns zum Kaffeetrinken in meiner Wohnung und kosteten gegenseitig die beiden Käsekuchen. Ich gewann den Wettbewerb und sie gestand die Niederlage ein. Somit gilt mein Käsekuchen als „prämiert“!

So ein Mürbeteig verträgt einiges, wenn man Zutaten in zu geringer Menge vorrätig hat. Ähnlich wie bei einem Rührkuchen. Ich hatte zu wenig Margarine vorrätig, also habe ich einen Teil durch Olivenöl ersetzt. Es ist zwar nicht optimal, weil der Teig etwas klebt, aber man kann sich so behelfen.

Mein Rat: Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt

verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

Zutaten:

Zutaten für Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne

- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit: 1 ¼–1 ½ Stdn.

Für den Teig:

Mehl, Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Margarine dazugeben. Alles mit dem Rührgerät verrühren. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In der Backform ausdrücken und etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Für die Füllung:

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 1 ¼–1 ½ Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben, ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Tarte Tatin



Sehr leckerer und schmackhafter Tarte-Klassiker

Diese Tarte ist ein Klassiker der französischen Küche. Sie ist auch als französische Apfeltarte bekannt.

Erfunden wurde die Tarte Tatin laut einer Anekdote 1898 von den Schwestern Tatin, denen bei der Zubereitung und dem Servieren eines Kuchens ein Missgeschickt passierte, in einem kleinen Ort bei Orléans. Nach einer Variante schob eine der Schwestern etwas zerstreut einen Apfelkuchen in den Backofen, als sie festellte, dass sie vergessen hatte, einen Teigboden unter die Äpfel zu geben. Kurzerhand legte sie einen Teigboden oben auf, buk den Kuchen und stürzte ihn nach dem Backen auf eine Kuchenplatte. In einer anderen Version sei einer der beiden Schwester ein zubereiteter Apfelkuchen aus den Händen und auf die Apfelseite gefallen. Die Apfelschicht war intakt, nur der Boden war beschädigt. Also gab sie den Kuchen einfach nochmals in die Backform, legte einen frischen Teig darauf, buk den Kuchen nochmals und stürzte ihn nach dem Backen.

Ob ein dieser Anekdoten der Wahrheit entspricht, weiß man nicht. Fest steht nur, dass die beiden Schwestern der Tarte ihren Namen gaben. Und: Diese Tarte wird auch heuzutage noch

umgekehrt gebacken und nach dem Backen auf eine Kuchenplatte gestürzt.

Der Mürbeteig nach Zubereitung laut Grundrezept wird natürlich nicht in die Spring-Backform ausgerollt oder -gedrückt. Sondern der Teig wird, nachdem er aus dem Kühlschrank genommen wurde, aus der Alufolie ausgewickelt wurde und 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen konnte, auf einem großen Arbeitsbrett zu einem großen Kreis ausgerollt oder -gedrückt.

Diese Tarte backt man aufgrund des flüssigen Karamells am besten in einer Tartebackform oder sogar in einer Eisenpfanne. Aus Ermangelung dieser Arbeitsgeräte verwende ich eine Spring-Backform. Die Menge des zubereiteten Karamells ist genau passend für eine Spring-Backform mit 28 cm Durchmesser, dass der Boden gut gefüllt ist, aber am Rand nichts austritt.

In diesem Fall aber, wenn man die Spring-Backform auf ein Backofengitter gibt, dennoch unbedingt ein Backblech zum Auffangen des flüssigen Karamells darunter schieben. Der Karamell schmilzt natürlich bei dieser Backofen-Temperatur und beginnt zu kochen, so dass beim Backen an der Nahtstelle Boden–Rand der Spring-Backform Karamell austritt.

Vielleicht muss man bei dieser gestürzten Tarte einige Backversuche machen, bis sie wirklich gelingt. Denn schon allein das Aufbringen des Teigs und Herunterdrücken oder -schieben desselben am Rand der Tarte mit den Fingern oder einem Messer ist schon schwierig genug. Und auch das Stürzen der fertigen Tarte auf eine Kuchenplatte will gelernt sein und kann problematisch werden.

Diese leckere Tarte eignet sich sehr gut für ein Kaffeetrinken in der Familie an einem Sonntag Nachmittag, da die Tarte sehr schmackhaft ist und auch von Kindern gern gegessen wird. Ich habe beim Recherchieren eine spezielle Website gefunden, auf der sich Eltern und auch Kinder über bewusste Ernährung informieren können und auch entsprechende Rezepte finden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter

Für den Belag:

- 3 große Äpfel
- 1 Zitrone

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

In eine Schüssel kaltes Wasser und den Saft einer halben Zitrone geben. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und in das Wasser geben.

Etwas Mehl auf ein großes Arbeitsbrett geben, Teig darauf geben und zu einem dünnen Kreis ausdrücken oder -rollen, der im Durchmesser etwa 2–3 cm größer ist als die Backform.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Zucker in einer Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben, einen Spritzer Zitronensaft und alles vermischen. In die Spring-Backform geben und verteilen, dabei darauf schauen, dass an der Verbindungsstelle Boden–Rand möglichst kein flüssiges Karamell ausläuft.

Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen, auf ein Küchenhandtuch oder -papier geben und abtrocknen. Apfelscheiben In Kreisform versetzt aufeinander liegend in den flüssigen Karamell geben.

Teig mithilfe eines sehr großen Messers vom Arbeitsbrett

lösen, vorsichtig auf die Apfelscheiben geben und am Rand mit einem Messer oder den Fingern zwischen Rand der Backform und Apfelscheiben etwas hineindrücken.

Backform auf mittlerer Ebene auf ein Backofengitter für 40 Minuten in den Backofen geben. Ein Backblech unter das Backofengitter einschieben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben, damit die Tarte auch von unten abkühlen kann, und 10 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Minuten schon vorsichtig den Rand der Spring-Backform lösen und wegnehmen. Dabei eventuell den Rand des Teigs vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Backform lösen. Weitere 5 Minuten abkühlen lassen, dann eine Kuchenplatte auf die Tarte legen und die Tarte vorsichtig stürzen.



Nicht eiskalt, sondern lauwarm serviert …

Tarte Tatin isst man am besten sofort und noch leicht warm, wenn der Karamell noch nicht ganz abgekühlt ist. Man kann sie natürlich auch am kommenden Tag abgekühlt servieren.

Pudding-Kuchen



Erinnert ein wenig an einen Käsekuchen …

Dieser Kuchen ist ein Experiment. Ich hatte noch Puddingpulver übrig und wollte es für einen Kuchen verarbeiten. Aber nicht mit Quark wie für einen Käsekuchen. Sondern eben in einer anderen Weise.

Ich musste jedoch feststellen, dass ich nicht wie erwartet 2 Päckchen Vanillepudding für 1 l Milch vorrätig hatte, sondern

nur noch eines. Und auch nur einen ½ l Milch. Also musste ich noch für etwas Masse sorgen, sonst hätte der Kuchen nur eine dünne Tarte ergeben. Ich entschied mich, Datteln und Rosinen zu pürieren und unterzumischen. Und dazu noch Eiweiß unterzuheben, das ja auch Masse ergibt. Zimt und Kardamom sorgen für etwas Würze. Und Weinbrand für ein schönes Aroma.

Auch beim Mürbeteig, den ich zubereiten wollte, musste ich variieren. Ich hatte zu wenig Butter vorrätig. Also entschied ich mich, ein zusätzliches Ei hinzuzugeben, das ja auch für Bindung sorgt.

Um das Ergebnis vorwegzunehmen, der Kuchen schmeckt wie Pudding mit … Kuchenteig – locker und luftig. Wie man auf dem Foto sieht, scheint sich die gut verrührte Füllung in drei Schichten abzusetzen. Unten die schwereren Datteln und Rosinen, darüber der Pudding und oben der Eischnee. Und backt man den Kuchen fünf Minuten weniger, ist er sicherlich auch fertig gebacken, aber ein wenig hellbrauner.

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 90 g Butter
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- Salz

Für die Füllung:

- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 90 g Datteln ohne Kern
- 90 g Rosinen
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 Päckchen Vanillinzucker

- 4 cl Weinbrand
- 1 TL Zimt
- 4 Kardamomkapseln

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Backzeit 50 Min.

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Backpulver und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Dann den Teig mit der Hand in der Rührschüssel noch etwas verkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Dattel und Rosinen kleinschneiden. In eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Eier trennen, Eigelbe zu den Datteln und Rosinen geben, Eiweiße in eine Schüssel. Weinbrand zur Dattel-Rosinen-Eigelb-Mischung geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. In eine große Rührschüssel geben. Kerne aus den Kardamomkapseln entnehmen und im Mörser fein mörsern. Milch, Puddingpulver, Vanillinzucker, Zimt und Kardamom hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren. Eiweiße in die gereinigte hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. Mit dem Backlöffel vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.



Leckerer Kuchen …

Eine Springform mit Butter einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Kuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und in der Backform mit der Hand ausdrücken, so dass Boden und ein etwa 4–5 cm hoher Rand belegt ist. Kuchenmasse hineinfüllen. Für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Dann herausnehmen, Kuchen aus der Springform nehmen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen.