

Kugelkuchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
120 g Rohrzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
160 g glutenfreies Mehl
50 g zerlassene Butter

Heidelbeer-Jogurt-Creme:

400 g Heidelbeerjoghurt
250 g Speisetopfen (10 %)
100 g gesiebter Staubzucker
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
2 EL Rum

Zum Bestreichen:

100 g heiße Heidelbeermarmelade

Zum Verzieren:

125 g Heidelbeeren
2 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum (1 Pkg.)
¼ l Milch
2 EL passierte Heidelbeermarmelade

1 Sandmasse:

Eier mit Rohrzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (25 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden und den Kuchenboden mit einem Backrahmen umstellen.

4 Heidelbeer-Jogurt-Creme:

Joghurt mit Topfen und Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und gut unterrühren. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen. Die zweite Kuchenplatte darauf legen und vorsichtig andrücken.



5 Zum Bestreichen:
Den Kuchen mit Marmelade bestreichen.

6 Zum Verzieren:
Milch mit Schlagschaumpulver nach Packungsanleitung zubereiten. Die Marmelade kurz einrühren. Die Hälfte in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen. Den Kuchenrand mit Schlagschaum bestreichen und Tupfen auf den Kuchen spritzen. Die Heidelbeeren darauf verteilen.

