

Waldrand-Kuchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

3 Dotter (Größe M)
40 g gesiebter Staubzucker
3 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
50 g Zucker
50 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
1 EL Backkakao
50 g heiße Butter

Beeren-Füllung:

$\frac{1}{2}$ l Wasser
6 EL Zucker
2 EL Rum
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
250 g Beeren nach Wahl

Belag und zum Dekorieren:

500 g Sauerrahm
Saft von 1 Zitrone
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen
weiß
1 EL Rum
Beeren nach Wahl
weiße Schokospäne
Backkakao

1 Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Salz und Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Puddingpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit Butter einrühren.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 25 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden und den Kuchenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Beeren-Füllung:

Wasser mit Zucker, Rum und Tortengeleepulver nach Packungsanleitung zubereiten. Die Beeren kurz einrühren und die Füllung sofort auf dem Kuchenboden verteilen. Die zweite Kuchenplatte darauf legen und vorsichtig andrücken. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.



5 Belag und zum Verzieren:

Sauerrahm mit Zitronensaft und Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unterrühren. Den Belag bei beginnender Gelierung auf den Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

- 6 Vor dem Servieren mit Beeren und Schokospänen beliebig dekorieren und mit Kakao leicht bestreuen.

