

Westfälischer Zuckerkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Cappuccino
Rahm
Mandel

* BISKUITTEIG

4 Eier
140 g Zucker
50 g Zartbitter-Schokolade; -
- gerieben
3 Zwieback; fein zerrieben
140 g Mandeln, gemahlen
50 g Weizenmehl
1 ts Backpulver

* FÜR DEN BELAG

500 g Schlagsahne; (1)
2 pk Sahnesteif
20 g Zucker
2 pk Vanillinzucker
2 pk Cappuccinopulver
250 g Schlagsahne; (2)
Puderzucker; zum Bestäuben

* GEPOSTET VON

-- Astrid Bendig, 01.04.96

Für den Biskuitteig: Die Eier mit dem Mixer auf höchster Stufe in ca. 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker nach und nach langsam einrieseln lassen. Dann noch ca. 2 Minuten weiter rühren. Schokolade, Zwieback, Mandeln, gesiebttes Mehl und Backpulver mischen, auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in eine Springform füllen. Und sofort im vorgeheizten Ofen bei 170-200 Grad (Unter-/Oberhitze; Gas Stufe 3-4 nicht vorheizen) ca. dreißig Minuten backen.

Boden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen und dann wieder umdrehen. Oberes Drittel des Bodens waagrecht abtrennen und zerbröseln.

Sahne (1) mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, Cappuccinopulver unterrühren. Masse kuppelartig auf den Boden auftragen. Sahne (2) steif schlagen und auf die erste Schicht auftragen. Dann die Teigkrümel auf die Kuppel streuen und mit Puderzucker bestäuben.