

Früchte-Topfen-Kuchen

Bei diesem herrlichen Wetter gibt's heute noch einmal ein fantastisches Sommerliches Früchtekuchen! Er ist sehr erfrischend, fruchtig und schnell gemacht!



Der Grundteig besteht aus einer Sandmasse! Sie ist fluffig und saftig, und passt eigentlich für jede Art von Obstkuchen.

Früchte-Topfen-Kuchen

Zutaten Sandmasse

5 Dotter

5 Eiklar

1/4 kg Zucker

1/4 kg Schlagobers

1/4 kg Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Die Eiklar mit einem Teil des Zuckers zu festem Eischnee schlagen, danach in einer anderen Rührschüssel die Dotter kurz mit restlichem Zucker schaumig rühren und das Schlagobers mit einem Schneebesen unterheben. Das Mehl und das Backpulver in einer Siebmaschine unterheben. In eine rechteckige Springform füllen und bei 160 Grad Heißluft für ca. 45 min backen!



Wenn der Kuchenboden ausgekühlt ist, wird er mit der Topfencreme bestrichen!

1/4kg Mehlspeisentopfen
1/4kg geschlagenen Schlagobers
10 dag Zucker
Saft einer halben Zitrone

Sahnesteif

Den Mehlspeisentopfen mit dem Zucker und dem Zitronensaft cremig rühren und in den mit Sahne steif geschlagenen Schlagobers Tortenboden bestreichen. Die Früchte werden über die Topfencreme verteilt. Zwischlagen Erdbeere, Weintrauben, Pfirsiche, Heidelbeeren, Zwetschen und Weintrauben verwendet, und diese mit rotem Tortengelee übergossen!



Dieser Sommer! Kuchen ist schnell zubereitet und schmeckt nach



Wir wünschen euch noch einen schönen Sonntag Nachmittag und
genießt eure Nachspeisen!!!