

Schmand-Baiser-Kuchen

Zubereitung

Backofen auf **180° O/U-Hitze** heizen.

Teig:

Aus allen Zutaten zügig einen Mürbeteig kneten und diesen für ca. **15 Minuten** im Kühlschrank ruhen lassen.

Stoneware rund oder Runde Ofenhexe einfetten und mit Mehl/Grieß ausstreuen. (Ich nehme hierfür am liebsten selbstgemachtes Backtrennmittel!)

Nach der Ruhezeit den Teig in die Form drücken und am Rand hochziehen. Dieses geht am Besten mit der kurzen Seite unseres Teigrollers. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Obst vorbereiten (waschen/putzen/schneiden), mit der Speisestärke vermischen und auf dem Boden verteilen.

Füllung:

Alle Zutaten miteinander zu einer homogenen Masse verrühren und über dem Obst verteilen.

Kuchen für **30-35 Minuten** vorbacken. Er sollte dann goldgelb sein.

Kurz vor Ende mit dem Baiser anfangen.

Baiser:

Eiweiß steif schlagen und dann nach und nach langsam den Puderzucker einrieseln lassen und dabei weiter schlagen bis eine schöne feste Baisermasse entstanden ist.

Diese Masse auf dem warmen Kuchen verteilen und für **ca. 15 Minuten** backen. Gerne vorher mal schauen, damit der Baiser nicht verbrennt.

Kuchen in der Form auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und dann servieren.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

Boden:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Zucker
1 Ei

Belag:

400 g Obst nach Wunsch
1 EL Speisestärke

Füllung:

3 Eigelb
50 g Zucker
200 g Sahne
40 g Speisestärke

Baiser:

3 Eiweiß
150 g Puderzucker