



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Doro's Schmackhafter Kaiserkuchen.

Zutaten für den Boden:

300 g Mehl (Typ: 405)
200 g gute weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 El. Backpulver
3 Eier (Handelsklasse: M)
1 Prise Salz
3 El. Sahne (lauwarm)

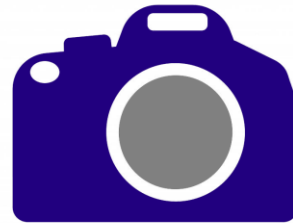


**Bild folgt
in Kürze**

Zubereitung Boden:

Zucker, Vanillezucker und leicht zerlassene Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Danach die Milch, Salz und Eier dazu rühren.
Erst dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und alles zusammen verrühren.
Den fertigen Rührteig zur Hälfte eine eingefettete Backform 26er cm. geben und mit 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten mit Umluft backen.
Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend den Rest des Teigs auf den erkalteten Boden geben!

Zutaten für die Füllung:

500 g Speisequark
(Magerstufe)
300 g Naturjoghurt
75-100 g Zucker
(je nach gewünschtem süßegrad)
3 Eier Handelsklasse „M“
1 Päckchen Puddingpulver
1 Tl. Backpulver
1 Glas Sauerkirschen
(abtropfgewicht 350 g)

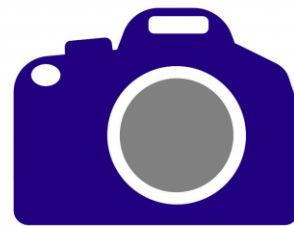


**Bild folgt
in Kürze**

Zubereitung der Füllung und Fertigstellung des Kuchens:

Alle Zutaten außer den abgetropften Kirschen in eine geeignete Schüssel geben und mit dem Handmixer erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse geben wir dann in die Kuchenform zum Boden und Restteig oben drauf.

Zum Abschluss die abgetropften Kirschen darüber gleichmäßig verteilen!

Den Kuchen im unteren Drittel des auf 155 Grad Umluft vorgeizten Ofen geben und ca. 55 Minuten backen!

Meine Tipps:

- 1) Den ersten Boden backe ich grundsätzlich bei „feuchten“ Füllungen vor damit der Kuchen nicht so schnell durchweicht!*
- 2) Den fertigen Kuchen 5 Minuten vor Ablauf der Backzeit prüfen ob er durchgegart ist, ansonsten noch 10 -15 Minuten anhängen.*
- 3) Alternativ können die Kirschen auch direkt auf der zweiten Füllung des Teigbodens verteilt werden und dann die Quark-Joghurt Füllung darauf geben!*