

Mineralwasserkuchen



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------------|--------------------|
| Weizenmehl (glatt) | 16 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 5 Stk. |
| Vanillejoghurt | 1 Dose(n) / Becher |
| Sahnesteif | 2 Pkg. |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 2 Dose(n) / Becher |
| Speiseöl / Öl | 1/8 Liter |
| Mineralwasser / Sodawasser / Selters | 1/8 Liter |
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 6 Pkg. |
| Staubzucker / Puderzucker | 20 Dekagramm |
| Gemahlene Haselnüsse | 14 Dekagramm |

Zubereitung:

Mineralwasserkuchen:

5 Eier (groß)

20 dag Staubzucker

2 Vanillin Zucker schaumig rühren

16 dag Mehl (glatt)

1 Backpulver

14 dag geriebene Haselnüsse unterheben

1/8 l kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1/8 l Öl unterheben

In eine Form (38cm x 32cm) geben und

bei 180 Grad Ober- u. Unterhitze ca. 25 Minuten backen

mit 20 dag Ribiselmarmelade bestreichen

2 Becher Schlagobers

4 Vanillin Zucker

2 Sahnesteif schlagen und dann noch

1 Becher Vanillejoghurt (180 g) unterheben

Schokoflocken zum Bestreuen

Eine fruchtige Variante:

Eine Packung Vanille-Quimiq mit einem Säckchen Vanillezucker mixen. Ein Becker Sahne dazumixen. Diese Creme auf den gebackenen Kuchenboden streichen und mit Früchten belegen. Abschließend mit Tortengele überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-902-Mineralwasserkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at