



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Blech

Verfasst von: Renate Zitz

Zutaten

Biskuit

6 Eier

180 G Zucker

1 TL Vanillezucker

180 G Mehl

1/2 TL Backpulver

Preiselbeercreme

500 G Schlagobers (2 Becher)

3 BLATT

Gelantine

300 G

Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Biskuit

1. Für das Biskuit Eier mit Zucker dickschaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver versieben und vorsichtig unterziehen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen
4. Nach dem Backen vorsichtig vom heißen Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Preiselbeercreme

1. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Etwa zwei bis drei Esslöffel der Marmelade heiß machen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die restliche (nicht erwärmte) Marmelade unterrühren
3. Schlag aufschlagen und unter die ausgekühlte Marmelade rühren.
4. Die Creme auf das Biskuit streichen und schon kann der Kuchen serviert werden.