



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.