

Waldbeeren Kuchen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Fladenblech, Backpapier, Blätterteig:

Das Fladen (Kuchen) Blech mit Backpapier auslegen und mit dem Blätterteig belegen. Die allenfalls das Kuchenblech überragenden Teigränder abschneiden. Den Blätterteigboden bitte NICHT EINSTECHEN

Haselnüsse, Waldbeeren:

Die geriebenen Haselnüsse auf dem Teigboden gleichmässig verteilen. Die Waldbeeren ebenfalls gleichmässig über den Haselnüssen verteilen

ZUBEREITUNG GUSS

Sämtliche Zutaten für den Guss in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Den Guss über die Waldbeeren verteilen

Backen:

Im vorgeheizten Backofen – auf unterster Schiene – während 35 Minuten backen

Anrichten:

Den Kuchen noch warm mit einem Tupfer Schlagrahm servieren

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

1 Blätterteig, fix-fertig, Ø 30 cm
800 gr Waldbeeren, gemischt, tiefgekühlt
100 gr Haselnüsse gemahlen

Für den Guss:

100 gr Zucker
2 Eier
2 dl Rahm (Sahne)
2 EL Vanillecrèmepulver
1 Zitrone, die Schale davon abgerieben

Für die Dekoration:

1 dl Rahm (2) zu Schlagrahm steif geschlagen

Bemerkungen

KGZ Kochanlass vom 28. März 2009 verantwortlich Mathias Egli