

Sommerlicher Blechkuchen



Viele Ausdrücke zum Ausdrucken findet du auf unserer Website: <http://www.fantastisch24.de>

Zutaten:

- 5 Eier
- 300 gr Butter
- 360 gr Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- 300 gr Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 750 ml Orangensaft
- 2 Packungen Vanillepuddingpulver
- eine Packung Löffelbiskuit
- 600 ml Schlagsahne
- 100 gr Kuvertüre

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Die Butter mit 300 gr Zucker, dem Vanillezucker, dem Eigelb, dem Salz, Zitronensaft und Zitronenschale mit einem Mixer zu einer schaumigen Creme verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Das Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Ca. 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach den fertigen Boden auskühlen lassen. 500 ml Orangensaft mit dem restlichen (60 gr)Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Das Vanillepuddingpulver unter Rühren dazu geben und noch einmal aufkochen lassen. Die Creme abkühlen lassen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet. Wenn die Creme sich abgekühlt hat, auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Die Sahne mit dem Mixer steif schlagen und auf der Puddingschicht verteilen. In eine Schüssel den restlichen Orangensaft geben. Die Kekse kurz mit dem Boden in den Orangensaft geben und dann auf dem Kuchen verteilen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen lassen und je nach Fantasie auf dem Kuchen verteilen. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er eine Nacht im Kühlschrank durch ziehen kann.