Nah&Frisch



Andrea Wagner Professional

Kaffeekranzschnitte

Kuchen & Gebäck Eier Frühling Gartenparty Kuchen

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Öl und Wasser langsam unterrühren. Zum Schluss das Mehl mit Backpulver und Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 180 °C ca. 35-40 Minuten backen.

Creme: Den Boden mit Marillenmarmelade bestreichen. QuimiQ Vanille mixen, Vanillejoghurt und Kaffeejoghurt dazugeben. Zum Schluss geschlagenes Obers einrühren.

Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen, Kaffeekränze darauflegen und in die in die Mitte die warme Marillenmarmelade gießen.

Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/8 l Öl
- 1/8 l Wasser
- 250 g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- Creme:
- 1 Packung QuimiQ Vanille
- 1 Becher Vanillejoghurt
- 1 Becher Kaffeejoghurt
- 1 Becher geschlagenes Obers
- Marillenmarmelade
- ! Pkg. Kaffeekränze Kekse