

Kuchenrezept von Felix Schweighofer: Wiener Koch

„Wiener Koch – Wie schmeckst du doch! Süß wie ein Traum. Und leicht wie Schaum.

¼ Liter Sahne, 6 Dotter, 63 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker mit Vanille und 2 schwache Esslöffel Mehl kocht man bei ständigem Rühren bis es dick ist, dann rührt man fort bis es kalt ist, mengt die 6 Eiweiß als Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel eine halbe Stunde.“

Kuchenrezept von Dana Krause: Stachelbeertraum

Bitte einen Tag vor Verzehr zubereiten

Teig:

200g Zucker

200g Mehl

3 Eier

1 Pck. Backpulver

Schaumig schlagen und auf einer Blechform backen (160°C, 20-25 min.)

Füllung:

2 Pck. Fruttinapudding Dr. Oetker (Zitrone)

2 Gläser Stachelbeeren

1 Stck. Butter

Belag:

3 Becher süße Sahne

1 Pck. Butterkekse

Saft einer Zitrone

250g Puderzucker

Den Stachelbeersaft mit Wasser auf ¾ Liter auffüllen und den Pudding kochen. In den noch heißen Pudding das Stück Butter unterrühren und danach die Stachelbeeren unterheben. Die Stachelbeermasse auf den fertigen Boden geben und auskühlen lassen.

3 Becher süße Sahne schlagen und auf die Stachelbeermasse geben. Auf die Sahne Butterkekse legen und diese mit Zuckerguss (mit Zitronensaft) bestreichen.