Vorgestellt von: Gerlinde Vogel

Stachelbeerkuchen vom Blech

Ein Blechkuchen, der sich für ein Gruppenkaffeetrinken anbietet.
Man gut 20-30 Stücke schneiden

Für den Teig:

4	Eier
1	Pack. Vanillezucker
125 g	Zucker
100 g	Mehl
1	Pack. Vanillepudding
1	Teel. Backpulver

Für den 1. Belag

2	Gläser Stachelbeeren
2	Pack. Vanillepudding

Für den 2. Belag

750 g	Schlagahne
2	Pack. Sahnesteif
2	Essl. Vanillezucker (hausgemacht)
200 g	Butterkekse

Für den Guss

200 g	Puderzucker
6	Essl. Zitronensaft

Eier mit Vanillezucker und Zucker sehr steif schlagen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und unterheben. Masse auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 20 – 25 min. bei 200°C backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Stachelbeeren abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Puddingpulver und 8 EL Stachelbeersaft verrühren. Übrigen Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen. Beeren unterheben und auf den Boden streichen. Auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Mit einem Teigschaber gleichmäßig auf das Kompott streichen. Etwa 30Butterkekse vom Blechrand aus dicht an dicht auf die Sahneschicht legen.

Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und dünn auf die Butterkekse streichen. Guss fest werden lassen. Kuchen in butterkeksgroße Stücke schneiden und nach Belieben mit Sahnetuffs, Stachelbeeren und Schokoraspeln verzieren.