

MUTTERTAGSKUCHEN

★★★★☆ 4.3 bei 6 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Eier gemeinsam mit Zucker und Öl schaumig rühren. Weizenmehl, Backpulver und Joghurt dazugeben und nochmal kurz verrühren bis alles gut vermischt ist.
- 2 Die Masse in die eingefettete und mit Brösel bestreute Obstkuchenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/obstkuchenform/>) (alternativ Tortenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-rund/>) oder Backblech) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 3 Den fertigen Boden kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.
- 4 Die Marmelade dick auf dem Boden verteilen.
- 5 Für die Creme das Schlagobers steif schlagen und danach Frischkäse und Zucker unterrühren. In einen Spritzsack füllen und kleine Tupfer aufspritzen.
- 6 Zum Schluss mit der über Wasserbad geschmolzenen Waldbeer Kuvertüre, (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/waldbeeren-kuvertuere/>) frischen Blümchen und Streuseln verzieren.



Den Cake Topper zum Muttertag findest du gerne im Backshop.



Zutaten

FÜR EINE OBSTKUCHENFORM Ø 30 CM

TEIG

- 5 große Eier
- 180 g Zucker
- 30 g Öl
- 180 g Weizenmehl 700
- 40 g Naturjoghurt
- 8 g Backpulver

BELAG

- 150 g Schwarzbeer Marmelade
- 350 g Schlagobers
- 100 g Frischkäse
- 40 g Staubzucker

ZUM VERZIEREN

- Waldbeer Kuvertüre
- frische Blümchen
- Streusel