

Preiselbeerkuchen mit Baumkuchenteig

Zutaten:

Für den Teig

- 160 g Butter
- 100 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 140 g Zucker
- 4 Eier
- 3 EL Orangenlikör

Für den Belag

- 6 Blatt Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 450 g Joghurt
- 250 g Frischkäse / Magerquark
- 80 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft

Für das Topping

- 1 Glas Wildpreiselbeeren-Dessert (400 g)
- Etwas Eierlikör

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kochzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Rundform



Zubereitung

1. Backofen auf Grillfunktion vorheizen. (275°C)

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Währenddessen Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, alle anderen Zutaten zufügen und verrühren.

Dann je 4 EL vom Teig in eine vorbereitete Springform (26 cm) verteilen und kurz backen lassen. So Schicht für Schicht backen.

2. Für den Belag die Gelatine einweichen. Die restlichen Zutaten vermischen. Dann die Gelatine ausdrücken und im Topf erwärmen, bis sie gelöst ist. Etwas von der Creme zur Gelatine geben und verrühren, dann alles zur Creme geben und gut verrühren.

Auf dem Baumkuchenboden verteilen und für eine Stunde kühl stellen.

3. Für das Topping die Preiselbeeren ringförmig auf der Torte abwechselnd mit dem Eierlikör auftragen (siehe Bild).