

Rezept der Woche:



Sommerlicher Blaubeerkuchen

Zutaten für den Cornflakes-Knusperboden:

100 g Cornflakes, 60 g weiße Schokolade oder Kuvertüre, geschmolzen, 1 Prise Salz

Zutaten für die Schmandcreme:

300 g Schmand, 200 g Schlagsahne, 30 g Zucker, 20 g Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgepresst und aufgelöst, circa 450 g Blaubeeren

Zubereitung:

Den Tortenring einer 20er Form mit Backpapier einschlagen und auf eine feste Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. Die Cornflakes etwas klein stoßen und mit der Schokolade und dem Salz gründlich vermischen, in den Tortenring geben und glattstreichen. Den Knusperboden circa 20 Minuten in den Kühlschrank geben, bis er fest ist.

Tipp: Da Schokolade dickflüssiger ist als Kuvertüre, können Sie bei der Verwendung noch etwas Pflanzenöl oder Kokosfett unterrühren.

Die Blaubeeren waschen, putzen und circa 125 g auf dem Cornflakes-Boden verteilen. Schmand, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Nun die geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit der Gelatine abbinden.

Die Schmandcreme gleichmäßig auf dem Knusperboden verteilen und glattstreichen. Die restlichen Blaubeeren auf der Creme verteilen. Den Kuchen circa 30 Minuten gut kühlen, bis die Creme fest genug ist. Dann nach Belieben in Stücke schneiden.

Tipp: Gibt man viele Blaubeeren auf die Tortenoberfläche, kann man diesen mit einem Päckchen Tortenguss, nach Packungsanleitung zubereitet, zusätzlichen Halt geben.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de