

Allrounder

(Petra Beck)

Teig:

4 ganze Eier

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker 10 Min. schön cremig schlagen.

100 g Mehl

1 Pck. Vanillepudding

1 TL Backpulver vorsichtig unterheben

Teig in einer runde Springform füllen und mit ca. 50 g Mandelblättchen bestreuen. Nun in den vorgeheizten Ofen Ober-/Unterhitze 170 ° 30 - 40 Min. backen. Wenn der Kuchen oben gut braun ist einfach mit Backpapier abdecken und zu ende backen (Sichtkontakt halten). Etwas in der Form auskühlen lassen, Rand mit einem Messer lösen und auf einen Rost stürzen. Nach dem Erkalten in der Mitte durchschneiden (entweder mit einem Messer oder mit einem verstellbaren Kuchentortenschneider.

Füllung 1:

2 Becher Sahne, 1 P. Vanillezucker und 1 P. Sahnesteif steifschlagen.

Früchte nach Bedarf (die Hälfte der Sahne auf den Boden, dann Früchte, dann restliche Sahne)

Füllung 2 (Bienenstich):

2 Becher Sahne

1 Sahnebecher mit Milch füllen

1 P. Galetta-Vanillepudding von Dr. Oetker

Sahne steif schlagen, Milch mit dem Vanillepudding ebenfalls mit dem Handrührgerät aufschlagen. Sahne von Hand mit einem Schneebesen unter die Vanillecreme heben und in den Kuchen füllen.