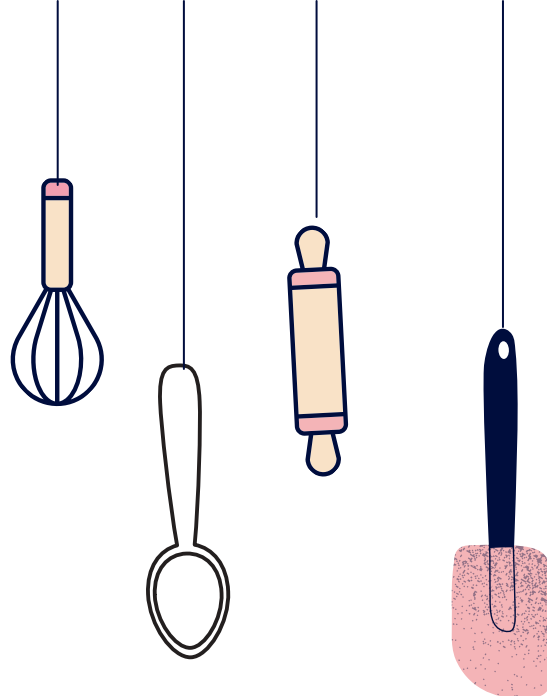


BLAUBEER KUCHEN



ZUTATEN FÜR DEN BISQUITTEIG

- 40G MEHL
- 10G SPEISESTÄRKE
- 1 PRISE SALZ
- 1/2 TL BACKPULVER
- 2 EIER
- 30G XUCKER
- 1 EL HEISSES WASSER
- 1/2 TL VANILLEAROMA

ZUBEREITUNGSZEIT

45 MIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD

MITTEL



ZUBEREITUNG DES BODENS

BACKOFEN AUF 170°C UMLUFT VORHEIZEN & DIE KUCHENFORM GUT EINFETTEN & BEMEHLTEN.

MEHL, SPEISESTÄRKE & BACKPULVER SIEBEN & IN EINER SCHÜSSEL MISCHEN. EIER TRENNEN & DAS EIWEISS MIT DEM SALZ & 15G XUCKER STEIF SCHLAGEN. EIGELB MIT DEM RESTLICHEN XUCKER, VANILLE-AROMA UND DEM HEISSEN WASSER CA. 10 MINUTEN SCHAUMIG SCHLAGEN. DIE MASSE MUSS SCHÖN LUFITG UND CREMIG SEIN.

DEN EISCHNEE VORSICHTIG UNTER DIE EIGELB-MASSE HEBEN. DIE TROCKENEN ZUTATEN NACH UND NACH EBENFALLS UNTERHEBEN.

DEN BISQUITTEIG IN DIE BACKFORM FÜLLEN UND CA. 15-15 MINUTEN GOLDBRAUN BACKEN.

ZUTATEN FÜR DIE CREME

- 250ML SOJAMILCH
- 40G SPEISESTÄRKE
- 1/2 TL VANILLE-AROMA
- 1 EL ZUCKER
- 2 EIGELB

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 200G BAUBEEREN
- 3-4 BLÄTTER
ZITRONENMELISSE

200ML SOJAMILCH IN EINEM TOPF ZUM KOCHEN BRINGEN. SPEISESTÄRKE, ZUCKER & VANILLEAROMA MIT DER RESTLICHEN SOJAMILCH GLATT RÜHREN.

WENN DIE SOJAMILCH AUFGEKOCHT IST DEN TOPF VON DER HERDPLATTE NEHMEN & DIE VERMISCHTEN ZUTATEN MIT EINEM SCHNEEBESEN IN DIE SOJAMILCH RÜHREN. FÜR MIN. 1 MINUTE WEITER RÜHREN. EIGELB ZUGEBEN & SO LANGE RÜHREN, BIS DIE MASSE STOCKT & EINE PUDDINGARTIGE KONSISTENZ BILDET. IN EINE SCHÜSSEL FÜLLEN & MIT FRISCHHALTEFOLIE ABDECKEN, DAMIT SICH KEINE HAUT BILDET.

DEN BISQUITTEIG AUS DEM OFEN HOLEN UND ABKÜHLEN LASSEN. ANSCHLIESSEND VORSICHTIG AUS DER FORM LÖSEN UND DIE CREME GLEICHMÄSSIG DARAUF STREICHEN. BLAUBEEREN UND ZITRONENMELISSE WASCHEN UND AUF DER CREME VERTEILEN.

