



Kekskuchen

Blechkuchen mit Keksen und Obst

Zutaten:

Teig:

4 Eier

100g Zucker

100g Mehl

1 Pk Vanillepudding Vanille

1 TL Backpulver

(Sollte einem der Teig zu wenig erscheinen, kann man auch das Doppelte nehmen)

Belag:

Erster Teil

2 Gläser Stachelbeeren oder Kirschen oder Heidelbeeren

2 PK Vanillepudding Vanille

Zweiter Teil:

3 Becher Schlagsahne

3 PK Sahne steif

Decke:

2 PK Butterkekse

1 Pk Puderzucker

Saft von 2 Zitronen

Zubereitung

Eier, Zucker, Puddingpulver, Mehl und Backpulver zu einem Teig verrühren. Backblech einfetten und den Kuchen goldgelb backen. (abkühlen lassen)

Für den Belag die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft mit Vanillepuddingpulver andicken und erhitzen (bis es leicht blubbert), dann die Kirschen zugeben und auf dem abgekühlten Boden verteilen.

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und dann auf die erkaltete Kirschcreme streichen.

Die Butterkekse darauf verteilen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen und auf die Kekse streichen.