



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agrar-en.at
www.vollkornmehle.at

Erdbeerschnitten



Zutaten

Ölkuchenteig: 5 Eier, 15 dag Zucker, 100 ml Öl, 100 ml Wasser, 20 dag Dinkelmehl hell, 1/2 Pk. Backpulver, Vanillezucker

Creme: 40 dag Topfen, 40 dag Joghurt, 200 ml Obers, Rum, 5 Blatt Gelatine, 2- 3 EL Zucker

Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Öl und Wasser langsam dazugeben, Mehl mit Backpulver unterheben. Auf ein Blech streichen und bei 180 Grad backen.

Topfen und Joghurt gut verrühren, Gelatineblätter einweichen und mit Rum erhitzen, mit Topfen und Joghurt vermischen. Obers mit Zucker schlagen und unterheben.

Kuchen mit Erdbeeren belegen und Creme darüber verstreichen.