

Monika Nagls Rezept: Frau Holle Kuchen - mit Zwetschgen



Bis 30 Min.



Normal



Vegetarisch





Zubereitung

1. Den Rührteig backen

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech (45x39cm) mit Backpapier auslegen.

Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen.

Mineralwasser, Öl und Eier dazugeben und kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Auf das Blech streichen und ca. 20–25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

2. Das Zwetschgenkompott kochen

Die entsteinten Zwetschgen in kleine Würfel schneiden.

Zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zimt und ca. 50 ml des Wassers in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze ca. 3–5 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Früchte etwas weicher werden und Saft abgeben. Im Anschluss alles pürieren bis eine schöne Masse entsteht.

Die 2 Päckchen Tortenguss mit 2 EL Zucker und den restlichen 50 ml kaltem Wasser glattrühren.

Die Mischung unter die kochenden Zwetschgen rühren und unter Rühren einmal kräftig aufkochen lassen, bis die Masse stark andickt.

Das warme Fruchtkompott sofort gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchenboden verstreichen und ca. 1 Stunde komplett auskühlen lassen.

3. Das Frau-Holle-Topping

Die kalte Sahne mit Ricotta und dem Sahnesteif steif schlagen.

Die Creme gleichmäßig auf der festen, kalten Zwetschgenschicht verstreichen.

Die weißen Schokoladeraspeln als "Schneedecke" auf der Sahne verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zutaten



Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 250 ml Mineralwasser
- 110 ml neutrales Speiseöl
- 4 Eier

Für den Fruchtguss (neu mit Zwetschgen):

- 600 g frische Zwetschgen (entsteint gewogen)
- 100 ml Wasser (oder Apfelsaft zum Aufkochen)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Pck. roter Tortenguss
- 2 EL Zucker Option: 1/2 TL Zimt (passt perfekt!)

Für die Creme:

- 200 g Sahne
- 500 g Ricotta von GOLDSTEIG
- 2 Pck. Sahnesteif
- 100 g weiße Schokolade (geraspelt)