

# Wolke-7-Beeren-Schnitte aus dem Ofenzauberer



## Zutaten und Zubereitung:

4 Eier

250 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

125 g Rapsöl

150 g Orangenlimo

**In den Mixtopf geben und 1 Minute/Stufe 5 rühren**

250 g Weizenmehl Type 405

1 Packung Backpulver

**Hinzugeben und 10 Sekunden/Stufe 4 unerrühren**

**Den Teig in den gefetteten (Rapsöl) großen Ofenzauberer gießen und im vorgeheizten Backofen 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 25 Minuten backen (Augenkontakt)**

**In der Zwischenzeit die Beerenmischung einkochen**

600 g Beerenmischung aus dem Tiefkühlfach mit 170 g Gelierzucker 2:1 (nächstes Mal nehme ich 200 g Gelierzucker) **in den sauberen Mixtopf geben und 15 Minuten/100°C/Stufe2 kochen – danach kaltstellen und völlig auskühlen lassen.**

**Nach dem Backen den Kuchenteig völlig auskühlen lassen und dann das erkaltete Beerenmus drauf verstreichen.**

**Nun wird die Sahne-Schmand Mischung zubereitet**

200 g Schlagsahne im Sahnefix von Pampered Chef steif schlagen.

**Den Schmand 200 Gramm in eine Schüssel füllen und mit der Sahne und 1 TL Vanillezucker (nächstes Mal benutze ich 1 Packung Vanillezucker) mit einem Kochlöffel glattrühren.**

**Die Sahne-Schmand Mischung nun auf das Beerenmus geben und mit einer Palette (großer Streicher) glattziehen. Danach kannst du noch Zimt oder Zimtzucker drauf streuen oder Haselnusskrokant.**

**Diesen Kuchen gut gekühlt servieren – Du wirst auf Wolke 7 schweben so himmlisch schmeckt dieser Kuchen.**

**Gutes Gelingen und lass es dir schmecken. Über Bilder deines Kuchens würde ich mich sehr freuen – poste es in FB unter dem #martinaziehl oder #zauberhafteleckereien.**

**Liebe Grüße**

**Martina Ziehl**

**Pampered Chef Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware**

**Mein Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**