Wattekuchen

Kuchen

Zutaten (20 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 4 EL Wasser
» 350g Zucker
» 100g Mehl
» 100g Maismehl
» 1 TL Backpulver
» 1/2l Milch
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 1 Pk. Vanillesaucenpulver
» 50g Kokosfett
» 100g Kokosraspel
» 250g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Boden zubereiten

- Eier trennen
- Eiweiß mit kaltem Wasser zu Eischnee schlagen
- 200g Zucker mit Eigelb schaumig schlagen
- Eischnee unterheben
- Mehl, Maismehl und Backpulver darüber sieben, unterheben
- Teig auf ein gefettetes Blech geben
- bei 160°C ca. 15min backen

Creme zubereiten

- Puddingpulver und Soßenpulver mischen
- Pulver mit etwas Milch glatt rühren
- restliche Milch mit 2EL Zucker aufkochen
- Pudding einrühren
- unter Rühren aufkochen
- Kokosfett und 150g Butter einrühren
- Creme abkühlen lassen,dabei gelegentlich umrühren

Fertigstellung

- Creme auf den abgekühlten Kuchenteig streichen
- Kokos mit 100g Zucker und 100g Butter in einer Pfanne goldbraun rösten
- Kokos auf die Creme streuen

angelegt am: 19.08.2010 Rezept-Nr: 2342

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke