

DESSERT TELLER FÜR SILVESTER / RAHKUCHEN



Leckerer Dessertteller mit 3 Komponenten: saftiger Mississippi Mud pie mit Tonkasahne, cremiger Rahmkuchen und ein kleiner Minimuffin mit weißer Kuvertüre, Himbeersoße, Baiser und Kuvertüre. Die Dessertteller kann super vorbereitet werden. Von der Menge her reichen die 3 Kuchen für etwa 70 Teller.

Der cremige Rahmkuchen ist blitzschnell zubereitet und gebacken. Mit Zimtzucker bestreut wird dieser besonders lecker. Die anderen beiden Rezepte findest du ebenfalls auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm



Die Menge der Cupcakes reichen für 96 Stück. Die Blechkuchen etwa für 60-70 Portionen wenn ihr sie in 4x4 cm große Stücke schneidet. Nach Belieben könnt ihr sie aber auch in 3x4 cm große Stücke schneiden, dann reichen auch die Blechkuchen für jeweils 96 Stück.

CREME

Verrühre alle Zutaten miteinander cremig.

TEIG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

Verrühre alle trockenen Zutaten in einer Schüssel. Füge die flüssigen Zutaten hinzu und verrühre alles schnell zu einem glatten Teig.

BACKEN

Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und ziehe ihn auf Backblechgröße (32x37cm) aus. Drücke den Teig flach in das Blech. Ziehe dabei einen etwa 2 cm hohen Rand hoch. Gieße die Füllung hinein und streiche sie glatt. Bestreue sie mit dem Zimtzucker. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 30 Minuten fertig. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen. Schneide ihn anschließend in Quadrate. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

CREME:

- 800 g** Schmand
- 800 g** saure Sahne
- 400 g** Sahne
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 30 g** Speisestärke

QUARK-ÖL-TEIG:

- 300 g** Mehl
- 100 g** Zucker
- 3 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 250 g** Quark
- 90 g** Öl

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** Zimt-Zucker