

Luftkuchen

Rezept von
Erna Bühler



Zutaten für den Rührteig

125 g Butter oder Margarine
4 Eigelb
1 Ei extra
150 g Zucker
180 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
Evtl. 2 Eßl. Milch

Baiser

4 Eiweiß mit
250 g Zucker und
1 Päckchen Vanillezucker
Gut steif schlagen

Zubereitung

Den Teig auf 2 gleiche Backbleche verteilen, Baiser auf beide Böden streichen, je 50 g Mandelblättchen darauf verteilen.

Backzeit: Heißluft 20 min bei 175 °C

Füllung

2 Päckchen roten Tortenguß mit
2 Eßl. Zucker und
1/4 l (!) Wasser aufkochen

500 g Himbeeren eingefroren oder frisch
darunter rühren, abkühlen

Auf den Boden streichen
2 Becher Sahne schlagen, darauf verteilen
Und den zweiten Boden darüber legen.

Ränder mit restlicher Sahne vertreichen.
Evtl. Puderzucker darüber stäuben.

Tipp

Geht natürlich auch
mit anderen Früchten.



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.