

Backform Charlotte



Art.-Nr. 661493



STÄDTER®

Gefüllte Eierlikör-Charlotte mit Heidelbeeren

ARBEITSZEIT: CA. 35 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 60-70 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 6 Eier, 260 g Puderzucker, 1 TL Vanillezucker, eine Prise Salz, 250 ml Eierlikör, 150 ml neutrales Pflanzenöl, 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver (16g) | **Zutaten für die Füllung:** 100 ml Wasser (ca. 20 °C), 100 g STÄDTER Sahnefest Neutral (1 Packung), 100 g frische Heidelbeeren | **Außerdem:** 50 g frische Heidelbeeren zum Dekorieren

Zubereitung des Teiges:

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz weiß schaumig schlagen. Anschließend langsam den Eierlikör und das Öl hinzugeßen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und hinzugeben. Alles miteinander zu einem cremigen Teig verrühren und in die gefettete Form geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 60-70 Min. backen. Die Backzeit kann etwas variieren, daher zwischendurch eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Nachdem der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, auf halber Höhe mit einem Tortenschneider oder Konditormesser aufschneiden.

Zubereitung der Füllung:

500 ml ungesüßte Sahne steif schlagen und kalt stellen, danach erst 100ml Wasser (ca. 20°C) mit 100g STÄDTER-Sahnefest anrühren und anschließend die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen und kaltstellen. Die kalte Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen und Tupfen auf den unteren Boden spritzen. Etwas von der Sahne für die Dekoration aufheben.

Auf und zwischen die Sahnepupfen die Heidelbeeren verteilen. Zum Schluss das obere Kuchenteil wieder aufsetzen und nach Belieben mit Sahne und Heidelbeeren dekorieren.

