



Number Cake

in der Buchstaben – und Nummernform

Das brauchst du dafür:

Biskuitteig:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Dinkelmehl (630)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz

Beerengrütze:

- 150 g Beeren , TK
- 90 ml Saft
- 3 EL Vanillepuddingpulver

Creme:

- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 300 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- Saft einer Bio Zitrone
- 3 Pck. Sahnesteif

So wird's gemacht

Biskuit:

- Den Backofen auf **180 °C Ober - /Unterhitze** vorheizen . Die Einsätze der Form nach der Anleitung einsetzen. Die Buchstaben- und Nummernform inkl. der Einsätze mit Hilfe des Silikonpinsel einfetten.
- Für den Biskuitteig, (kann man super am Tag vorher schon vorbereiten) Eier und Zucker 10 Min. schaumig rühren.
- Das Mehl und das Backpulver mischen und in die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben , dabei darauf achten, dass sich alles schön zu einer Masse verbindet.
- Anschließend den Teig in die gefettet Form geben und **20 -25 Min.** (180°C) backen. Nach der Backzeit **10-15.** Min. auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Einsätze aus der Form nehmen. Den Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

Beerengrütze:

- Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, beiseite stellen und abkühlen lassen

Creme:

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Min. I Stufe 4 rühren .

Fertigstellung :

- Den ausgekühlten Biskuitteig waagrecht auseinander schneiden , so das zwei Böden entstehen. Die untere Hälfte auf eine Kuchenplatte legen.
- Die Creme in die Garnierspritze füllen und am Rand entlang auf den Boden spritzen. Die Innenfläche bleibt dabei frei. Die Beerengrütze in den Innenbereich füllen. Den zweiten Boden darauf setzen. Die restliche Creme auf den Kuchen spritzen.
- Nach Belieben verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen .