





Minz-Sonne

Ein Kuchen gefüllt mit einer Minzsahnecreme für den Kaffeetisch oder auch zum Verschenken

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Sonnenform (Ø 24 cm):

Fett
Weizenmehl
Frischhaltefolie

All-in-Teig:

225 g Weizenmehl
3 TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
75 g weiche Butter oder
Margarine

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g After Eight®
500 g Joghurt
25 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

25 g weiße Schokolade

1 Vorbereiten:

Sonnenbackform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Teig mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 15 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Erkalte Backform säubern, mit Frischhaltefolie auslegen und den oberen Boden, mit dem Sonnengesicht nach unten, in die Form legen.
- 4 **Füllung:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. After Eight® fein hacken, mit Joghurt und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne unterheben. Creme in die Sonnenform füllen, mit zweitem Boden bedecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Minz-Sonne auf eine Tortenplatte stürzen und die Folie abziehen. Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Beutel trocken tupfen, eine kleine Ecke abschneiden und die Minz-Sonne damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereitet werden.

