



Hoffmann<sup>TM</sup>  
.....

## WM Kuchen

### Zutaten

(Rezept für eine Backplatte, etwa 16 – 20 Stücke)

Für den Teig:

- 250 g Butter, weich
- 235 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck Vanillezucker
- 4 Eier
- 405 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Creme:

- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 45 g Speisestärke
- 400 ml Sahne, kalt
- 2 Pck. Sahnesteif

Außerdem:

- Obst nach Wahl (800g)
- 2-3 Pck Tortenguss
- Pistazien für den Dekor

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Für den Boden Butter, Zucker, Salz & Vanillezucker aufschlagen. Danach ein Ei nach dem anderen einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, dann kurz unter die Masse rühren.
2. Den Teig auf der Backplatte verstreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten, oder bis er goldig ist, ausbacken, dann auf der Backplatte vollständig auskühlen lassen.
3. Während der Boden auskühlt die Creme herstellen: Dafür Milch mit Zucker, Vanillezucker und Speisestärke verrühren und unterrühren, mindestens eine Minute blubbernd aufkochen.
4. Die Vanillecreme entweder mit einer Folie abdecken oder unter regelmäßigem rühren abkühlen lassen. Ist die Creme ausgekühlt, die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen.
5. Nun die Creme auf dem Boden verstreichen und mit Obst nach Wahl belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und die Früchte damit glasieren.
6. Sobald der Tortenguss fest ist, mit gehackten Pistazien garnieren und bis zum Verzehr kalt stellen. Guten Appetit!

Die besten  
Rezepte von:

Kuchenfee  
Lisa

