

„Edith´s herzhafter Graupenkuchen mit Biss“



-Kuchen aus feinkörnigem Graupenmehl mit herzhaften Früchten-

300 g feinkörnig gemahlene Gerstenflocken (Bio); 150 g braunen Rohrzucker; 5 Eigelb,
5 Eiweiß, 1 Backpulver, 50 ml Apfelsaft;

Belag: 2 Gläser a 400 g Wildpreiselbeeren, 6 Blatt gem. Gelatine

Zubereitung: Gerstenflocken feinkörnig mahlen; 5 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, das Mehl mit dem Backpulver vermischen und gut mit der Eimasse verrühren; anschl. noch 50 ml Apfelsaft hinzu fügen, damit der Teig geschmeidig wird.

Eiweiß steif schlagen, und unter die Masse heben.

Den Boden einer 28 cm Kuchenform mit Backpapier auslegen, und den Kuchen auf mittlerer Schiene bei 175° Umluft im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen.

Nach dem Abkühlen ihn 1x durchschneiden. Die Gelatine nach Anleitung auflösen, und unter die Preiselbeeren rühren; anschl. einen Tortenring um den Kuchen legen.

Als Füllung die Hälfte der Preiselbeermasse auf den unteren Teil geben, anschl. den Rest auf dem Kuchen verteilen.

Bis die Fruchtmasse fest geworden ist, in den Kühlschrank stellen.

Jede herzhaftes Obstsorte ist für den Graupenkuchen mit „Biss“ geeignet, doch er sollte immer mit Schlagsahne serviert werden.

„Guten Appetit!“

-Edith Winkler, Flensburg-