

Trileće (Milchkuchen)

8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Biskuit:

Dr. Oetker Backspray
6 Eier
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
50 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

Zum Tränken:

5 dl Sauerrahm
1 l Milch
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

Himbeer-Sauce:

400 g Himbeeren, tiefgekühlt
150 g Zucker

Variante mit Dr. Oetker Dessert Sauce:

500 g Dr. Oetker Dessert Sauce
Caramel oder
500 g Dr. Oetker Dessert Sauce
Schokolade

1 Vorbereiten:

Gefrorene Himbeeren in einer kleinen Pfanne bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Backblech (ca. 38 x 25 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Biskuit:

Eiweiss vom Eigelb trennen. Eigelb, Bourbon-Vanille-Zucker und Öl verquirlen und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel Eiweiss, mit der Prise Salz aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig einrühren.

Die Masse auf das Blech geben, glattstreichen und sofort in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

3 Zum Tränken:

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus dem Blech nehmen. Mit einem Messer die Ränder begradigen und in 8 Portionen schneiden. Das Biskuit mit der Oberseite nach unten zurück in die Backform oder in eine etwa gleich grosse Gratinform legen. Sauerrahm, Finesse Vanille-Aroma und Milch in einem Messbecher verquirlen, über das Biskuit giessen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

4 Himbeer-Sauce:

Die Himbeeren mit dem Zucker bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die Himbeer-Sauce über den Kuchen giessen und servieren.

5 Variante mit Dr. Oetker Dessert Sauce:

Die selbstgemachte Himbeer-Sauce durch eine beliebige Dr. Oetker Dessert Sauce ersetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle einer selbstgemachten Himbeer-Sauce kannst du auch Himbeerkonfitüre nehmen.