

Das Rezept für den dreifarbigen Kuchen unserer Omas

Zutaten

Für den Teig:

4 St.Eier

260 gPuderzucker

10 ELÖl

8 ELwarmes Wasser

260 gMehl

1/2 Pck.Backpulver

nach Geschmack Kakaopulver

Für die Creme :

1/2 lMilch

150 gZucker

1 Pck.Vanillezucker

1 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

250 gButter

Schokoladenglasur



Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe und Puderzucker schaumig rühren, nach und nach Öl und warmes Wasser hinzufügen. Eiweiße steif schlagen.

Das Mehl durchsieben und mit dem Backpulver vermengen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben und auch das Mehl dazugeben. Die Hälfte des Teigs in eine eingefettete und bemehlte Rehrückenform geben. In den restlichen Teig Kakaopulver untermischen. Den dunklen Teig in eine andere Form geben und die beiden Teige gleichzeitig bei 180 °C. ca. 30 Minuten backen. Danach den Teig stürzen und auskühlen lassen.

Den Teig in dünne Streifen schneiden.

Milch, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver zu einem dickflüssigen Pudding aufkochen und auskühlen lassen. Butter schaumig schlagen, den Pudding Schritt für Schritt dazugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren.

Die hellen und dunklen Stücke abwechselnd mit der Creme zusammenkleben. Zusätzlich etwas Creme auch auf den Seiten und

auf der Oberseite verstreichen.

Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und danach mit geschmolzener Schokolade überziehen. Mit einem scharfen Messer schneiden. Das Messer jeweils in heißem Wasser eintauchen. Schräg schneiden, so dass man schöne Scheiben bekommt.