

Schneller Biskuitkuchen mit Creme und Beeren



Zutaten

Zutaten für den Biskuitteig:

3 Eier
60 g Zucker
90 g Mehl
16 g Öl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Zitrone

Zutaten für die Creme:

200 g Sahne
200 g Saure Sahne
200 g Creme Fraiche
100 ml ECKES Edler Eierlikör
4 EL Zucker
1 Zitrone
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Dekoration:

Beeren
Minze

Biskuitteig

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen und zur Seite stellen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und dem Abrieb einer Zitrone schaumig schlagen. Nun nacheinander vorsichtig Eischnee unterheben, dann Mehl über die Masse sieben und gleichzeitig mit dem Öl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und locker verstreichen. Nun ca. 20 Minuten backen. Sobald der Teig goldgelb gebacken ist, diesen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Creme

Sahne mit 2 EL Zucker steifschlagen. Creme Fraiche und saure Sahne mit abgeriebener Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz und ECKES Edler Eierlikör vermischen. Zum Schluss Sahne unterheben. Creme kühl stellen.

Dekoration

Nun die Creme auf dem Biskuit verstreichen und mit Beeren und Minze dekorieren.