

Lambada-Schnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 250 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,125 l Öl, 0,125 l Milch, 300 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Puddingpulver-Vanille, 0,5 l Orangensaft, 3 Esslöffel Zucker, 3 Blatt Gelatine, 0,25 l Sahne, 0,25 l Orangensaft, 1 kleines Glas Rum, 40 Biskuitstangen, 1 Becher Tortenglasur.

Die Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel gut verrühren. Öl, Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und das Ganze gut verrühren. Den Teig auf ein gut befettetes Backblech streichen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 200 Grad ca. 10-15 Minuten backen. Den Kuchenboden auf dem Blech auskühlen lassen. Das Puddingpulver nach Vorschrift auf dem Päckchen (aber mit Orangensaft) zubereiten und überkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren. Den Pudding auf den erkalteten Kuchen streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken, kurz erwärmen und zusammen mit der Sahne auf die Puddingmasse auftragen. Orangensaft und Rum vermischen, die Biskuitstangen darin tränken und die Oberfläche damit belegen. Die Glasur erwärmen und den Kuchen damit verzieren. Nach dem Erkalten in beliebig große Schnitten schneiden. Guten Appetit!