Artikel vom 27.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/beeren-doppelstock

Beeren-Doppelstock



Foto: Heidi Kluger

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):

Teig:

400 g weiche Butter,

350 g Zucker,

8 Eier,

380 g Mehl,

4 gestrichene TL Backpulver,

100 g geriebene Mandeln.

Creme:

100 g Puderzucker,

250 g zimmerwarmer Quark,

300 g weiche Butter,

120 g kernlose Blaubeerkonfitüre,

200 g frische Blaubeeren.

Deko:

1 ½ EL Blaubeerkonfitüre,

1 ½ EL Wasser,

120 g frische Blaubeeren.

Zubereitung:

Frische Blaubeeren waschen und trocknen. Eine Springform (28 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben. Butter und Zucker schaumig schlagen und Eier nacheinander unterschlagen. Mehl mit Backpulver auf die Buttermasse sieben und mit Mandeln unterheben. Anschließend den Teig gleichmäßig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft etwa 50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen! Nach Ende der Backzeit den Kuchen leicht auskühlen lassen und noch lauwarm aus der Form lösen, danach gut auskühlen lassen. Für die Creme Puderzucker sieben und mit dem Quark glattrühren. Weiche Butter und Konfitüre schaumig schlagen, danach Quark nach und nach unterschlagen, bis die Creme locker ist. Den abgekühlten Kuchen mittig durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte geben und die Hälfte der Creme gleichmäßig darauf verstreichen, diesen mit Blaubeeren bestreuen und dann den oberen Kuchenboden aufsetzen. Das ganze leicht andrücken und die restliche Creme darauf verstreichen. Anschließend die Konfitüre

mit Wasser glattrühren und dekorativ auf der Torte verteilen. Zum Schluss mit den restlichen Blaubeeren dekorieren.

Tipp: Wenn einem die Torte zu hoch ist, kann man die beiden Böden mit Belag als zwei getrennte Kuchen verwenden und hat so den doppelten Genuss.

Heidi Kluger