

Leckerer aus unserer Küche

Multivitamin Kuchen

Zutatenliste für den Teig

3 Eier
9 Eßl. Milch
9 Eßl. Zucker
9 Eßl. Öl
6 Eßl. Mehl
1 P. Vanillezucker
1P. Backpulver

Zutaten Zuckersirup:

200 ml. Wasser
200 gr. Zucker

Für die Sahne:

3 Becher Schlagsahne
2 Becher Schmand
3 P. Sahnesteif

Zutaten für die Soße:

400 ml Multivitaminsaft
2 P. Vanille Soße zum kochen

Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in eine mit fett ausgeschmierte Form (40 x 28) geben und im vorgeheizten Backofen hell braun backen. Mittlere Stufe / 150°C (ca. 25- 30 Min.) Nun die Zutaten für den Zuckersirup in einen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker flüssig geworden ist. Den Sirup auf den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen gießen.

Danach wird die Sahne mit Sahnesteif geschlagen bis sie fest geworden ist. In die nun fertige Sahne den Schmand unterrühren. Anschließend die Sahne/ Schmand Masse über den Kuchen streichen.

Zum Schluss den Multivitaminsaft mit der Vanillesoße nach Packungsanleitung aufkochen. Etwas abkühlen lassen und den gesamten Kuchen mit der Soße bedecken.

Den Kuchen für ca. 2 - 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!