"Fingerlecken"

Der "Fingerlecken"-Kuchen heißt wohl so, weil man sich danach alle Finger ablecken kann. Ein Rezept, von dem man sich selbst überzeugen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 58 min



Zutaten

Für den Boden

5 Stk.	Eigelbe
100 g	Staubzucker
150 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver
4 EL	Kakao (gesiebt)
6 EL	Wasser (warm)
5 Stk.	Eiweiße
50 g	Staubzucker
150 g	Ribiselmarmelade (oder Gelee)

Für die Puddingcreme

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
6 EL	Zucker
750 ml	Milch
4 Stk.	Eigelbe
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
2 Packungen	Vanillezucker

Für die Eiweißcreme

5 Stk.	Eiweiße
200 g	Staubzucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Schokoladenraspeln (Vollmilch)

Zubereitung

1. Für den "**Fingerlecken"-Kuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als erstes die Eigelbe mit dem Staubzucker cremig rühren.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und zusammen mit dem Wasser unter die Ei-Masse rühren.

4. Jetzt die Eiweiße mit dem Staubzucker zu festen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

5. Die Masse auf das Backblech streichen und ca. 18 Minute im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

6. Dann schon mal aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einem Pudding kochen. Dabei die Eigelbe nach und nach während des Kochens unterrühren. Der Pudding sollte dann unter gelegentlichem Rühren auskühlen.

7. Nun die Butter mit dem Vanillezucker gut verrühren und den Pudding Löffelweise unterrühren.

8. Danach schon mal die Ribiselmarmelade auf dem Boden verstreichen (bei Gelee evtl. etwas erwärmen).

9. Jetzt die Puddingcreme auf den Boden geben und glattstreichen.

10. Anschließend einen Topf mit etwas Wasser auf die Herdplatte stellen und eine größere Metallschüssel aufsetzen. Dann das Wasser zum köcheln bringen, sodass Dampf entsteht. Nun die Eiweiße in die Schüssel geben und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Dabei nach und nach den Staubzucker einrieseln lassen. Die Masse nun solange schlagen, bis eine dicke und glänzende Creme entsteht.

11. Diese jetzt noch auf der Puddingcreme glattstreichen und nach Belieben mit Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Am besten schmeckt der "Fingerlecken"-Kuchen, wenn er leicht gekühlt ist.