Schneller Brause-Kuchen

Den schnellen Brause-Kuchen kann man anstatt mit Brause auch mit Getränkepulver machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Obstboden (fertigen)
150 g	Sauerrahm
300 g	Schlagobers
3 Packungen	Brause (á 5,8g z.B. Himbeere)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (z.B. rot)
20 g	Zucker
2 Packungen	Sahnesteif
Nach Belieben	Schokoladenstreusel (optional)

Zubereitung

1. Für den schnellen Brause-Kuchen den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit der Brause und dem Zucker verrühren (nach Wunsch auch mehr oder weniger nehmen).

2. Dann die Lebensmittelfarbe hinzufügen und ebenfalls verrühren.

3. Nun das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen und unter die Brause-Creme heben.

4. Die Masse anschließend auf den Obstboden streichen und beliebig mit Schokoladenstreuseln

verzieren. Den Kuchen bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Den schnellen Brause-Kuchen kann man anstatt mit Brause auch mit Getränkepulver machen.