

# Soft Cake-Kuchen

Das Rezept von dem Soft Cake-Kuchen ist für alle, die das kleine englische Gebäck "Jaffa Cakes" lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,0 h



## Zutaten

### Für die Form

Nach Belieben	<a href="#">Butter</a>
Nach Belieben	Brösel

### Für den Teig

3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (Größe M)
110 g	Mehl
110 g	<a href="#">Zucker</a>
40 ml	Öl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>

### Für die Creme

150 g	Sauerrahm
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
100 g	Speisetopfen (20% Fett)
2 TL	Gelatine-Fix
1 Packung	Soft Cake (300g)
2 EL	Schokoladenraspeln
1 TL	<a href="#">Zucker</a> (oder nach Belieben)

1 Stk. [Pfirsich](#)

## Für die Dekoration

Nach Belieben Soft Cake

## Zubereitung

1. Für den **Soft Cake-Kuchen** eine ca. 28 cm Obstboden-Form mit Butter ausstreichen und mit Brösel ausstreuen. Den Backofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker ein paar Minuten dick-schaumig aufschlagen.
3. Nun das Öl im dünnen Strahl während des Rührens einfließen lassen.
4. Jetzt das Mehl (gesiebt) und das Backpulver unterheben.
5. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
7. Jetzt den Pfirsich in kleine Stücke schneiden. Anmerkung: Bei einem frischen Pfirsich am besten vorher die Haut abziehen.
8. Danach 8 Soft Cakes aus der Packung nehmen und in kleine Stücke hacken. Den Rest eventuell später für die Dekoration verwenden.

9. Nun den Sauerrahm, den Topfen und den Zucker glatt rühren.
10. Anschließend das Gelatine-Fix-Pulver hinzufügen und gründlich unterrühren.
11. Jetzt das Schlagobers unter die Creme heben.
12. Dann die Pfirsichstücke, die zerhackten Soft Cakes und die Schokoladenraspeln gleichmäßig unterheben.
13. Letztendlich die fertige Creme auf den Kuchenboden streichen und bis zum Verzehr ca. 2-3 Stunden kühl stellen.
14. Vor dem Servieren nach Belieben Soft Cakes halbieren und den Kuchen dekorieren.

## **Tipp**

Mit einem gekauften Kuchenboden ist der Soft Cake-Kuchen schnell zubereitet.