Spinatkuchen

Das Rezept für den Spinatkuchen ist unkompliziert in der Zubereitung und bereitet grade zur Osterzeit Freude am Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h

Zutaten

Für den Boden

450 g	Rahmspinat (tiefgekühlt)
4 Stk.	Eier
350 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
100 g	Mandeln (geschält und gemahlen)
250 ml	Öl (pflanzliches)
400 g	Mehl

Für den Belag

400 ml	Schlagobers
400 ml	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Gelatine (gemahlen)

Zubereitung

1. Für den **Spinatkuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, den Spinat auftauen und den Backofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen, bis eine dicke, cremige Masse entsteht.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit den Mandeln und dem Öl unterrühren. Danach den Spinat noch unterheben und die Masse auf das Backblech streichen. Der Teig sollte nun im Backofen ca. 35 Minuten backen, bis er hellbraun ist. Den Boden anschließend komplett auskühlen lassen.

4. Als nächstes den Boden ringsherum begradigen, indem man an allen 4 Seiten einen ca. 1-2 cm breiten Streifen abschneidet.

5. Die abgeschnittenen Streifen sollten hinterher in eine Schüssel gebröselt werden, für die spätere Dekoration.

6. Jetzt das Schlagobers steif schlagen, zur Seite stellen und die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

7. Danach den Sauerrahm mit dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren und die Gelatine in einem Topf zum schmelzen bringen. Nun ein paar Esslöffel von dem Sauerrahm in die Gelatine rühren, und diese dann wieder zurück zur restlichen Creme geben (Temperaturausgleich). Das Schlagobers nun unter die Creme heben.

8. Folglich (wenn zur Hand) einen Backrahmen um den Boden legen und die Creme darauf geben. Zum Schluss noch die übergebliebenen Brösel auf dem Kuchen verteilen und diesen dann ca. 2 Stunden bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Der Spinatkuchen passt auch prima in die Osterzeit und ist daher, mit ein paar österlichen Figuren, (z.B. einer Karotte aus Marzipan) hübsch dekoriert (siehe Foto).