

# Wackelpudding-Kuchen

Das Rezept für den grünen Wackelpudding-Kuchen mit Waldmeistercreme ist einfach in der Zubereitung und schmeckt vorzüglich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

### für den Biskuitboden

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
80 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
80 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

### für die Wackelpudding-Füllung

1 Packung	Götterspeise (Waldmeister Geschmack)
200 ml	Apfelsaft (klarer)
175 g	Frischkäse
125 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 EL	Zitronensaft
550 g	<a href="#">Schlagobers</a> (kalt)

### für den Spiegel

1 Packung	Götterspeise (Waldmeister Geschmack)
80 g	<a href="#">Zucker</a>
200 ml	Wasser

200 ml Apfelsaft (klarer)
---------------------------

## zum Verzieren

150 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

## Zubereitung

1. Für den **Wackelpudding-Kuchen** zuerst den Biskuitboden zubereiten. Dazu die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eidotter mit Zucker, Vanillezucker und heißem Wasser schaumig schlagen. Dann das Mehl und Backpulver vermischen, zugeben und verrühren. Den steifen Eischnee unterheben und die Masse in eine gefettete Springform (26 cm) glatt verteilen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 30 Minuten goldgelb backen. Danach abkühlen lassen.
3. Als Nächstes die Füllung zubereiten, dazu die Götterspeise mit Apfelsaft anrühren und unter Rühren erhitzen, bis die Götterspeise vollständig gelöst ist. Lass die Mischung dann etwas abkühlen. In der Zwischenzeit solltest du den Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren und die lauwarme Götterspeise unterrühren. Wenn die Masse beginnt zu gelieren, das steif geschlagenen Schlagobers unterheben. Verteile die Frischkäsemasse auf dem Biskuitboden und streiche sie glatt. Lass die Torte für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
4. Den Spiegel bereitest du zu, indem du Götterspeise nach Anleitung mit Zucker und Wasser vermengst und den Apfelsaft unterrührst. Gieße die Götterspeise vorsichtig auf die Frischkäsemasse und lass den Kuchen nochmals für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
5. Löse den Kuchen dann vorsichtig aus der Springform und entferne das Backpapier mithilfe eines Tortenhebers. Verziere den Wackelpudding-Kuchen, indem du das Schlagobers steif schlägst, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllst und Tuffs auf den Wackelpudding-Kuchen spritzt. Und schon hast du einen köstlichen und optisch ansprechenden Kuchen zubereitet, der deine Gäste begeistern wird!

## Tipp

Den leckeren Wackelpudding-Kuchen ohne Biskuit-Boden zubereiten. Dazu aus 200 g Löffelbiskuit-Krümmel und 125 g geschmolzene Butter einen Boden in der Springform herstellen.