

Rezept von Anja Frey Hummelkuchen

www.swr.de/lecker-aufs-land/rezept/rezept-von-anja-frey-hummelkuchen/-/id=8350496/did=19314516/nid=8350496/vc3yox/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Anja Frey

Einkaufsliste:

Hummelkuchen

Zutaten Boden:

400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Zucker
4 Eier
150 g flüssige Butter
¼ Liter Sahne

Zutaten Quark-Joghurtbelag:

250 g Quark,
abgeriebene Zitronenschale einer Zitrone
150 g Zucker
500 g Joghurt
7 Blatt Gelatine
¼ Liter Schlagsahne
1000g Pfirsichhälften
1 Packung Tortengelee klar
Schoko-Glasur
weiße Schokolade
Mandelblättchen



Zubereitung:

Zubereitung Boden:

400 g Mehl mit 1 Pck. Backpulver vermischen. Mit 200 g Zucker, 4 Eiern, 150 g flüssige Butter und ¼ Liter Sahne nacheinander verrühren.

Die Masse gleichmäßig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze in der Mitte des vorgeheizten Backofens etwa 25 min. backen.

Zubereitung Quark-Joghurtbelag:

Für den Belag werden 250 g Quark, die abgeriebene Zitronenschale einer Zitrone, 150 g Zucker und 500 g Joghurt verrührt. Nun werden 7 Blatt Gelatine vorbereitet und in die Quarkmasse eingerührt. ¼ Schlagsahne werden steif geschlagen und unter die Quark-Gelatinemasse mit dem Löffel untergehoben. Den Belag gleichmäßig auf das erkaltete Gebäck streichen. Den Kuchen für eine Stunde kalt stellen.

Für das Gelee werden 500 g Pfirsichhälften mit dem Kompottsaft püriert und mit einer Packung Tortengelee klar nach Packungsanleitung zu einem Gelee gekocht und anschließend löffelweise auf der Quarkmasse verteilt. Danach werden ca. 500 g Pfirsichhälften beliebig auf dem Kuchen verteilt. Den Kuchen ca. 1 Stunde kalt stellen

Zum Verzieren die Schoko-Glasur in eine Spritztüte füllen und die Köpfchen und Streifen aufspritzen. Mit etwas weißer Schokolade die Augen auf tupfen und Mandelblättchen als Flügel in die Pfirsiche stecken.