

HEIDELBEER-JOGHURT- SCHNITTEN MIT KOKOS UND PISTAZIEN

ZUTATEN für 1 Kuchen (Backform/-rahmen 10 x 26 cm)

2 Eier, getrennt

1 Prise Salz

50 g Staubzucker

50 g Mehl, glatt

6 g Backpulver



50–80 g Heidelbeermarmelade



4 Blatt Gelatine

200 g Schlagobers bzw. Rama Cremefine zum Schlagen

1 P. Bourbon-Vanillezucker

250 g Naturjoghurt 3,5%

50 g Staubzucker

ev. Abrieb ½ Biozitron

200–250 g Heidelbeeren

10 g Pistazien gehackt



5 g Pistazien gehackt

10 g Kokosette

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backrahmen/-form einfetten.

2. Eiweiß mit Salz steif schlagen und beiseite stellen.

3. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und dann das mit
Backpulver versiebte Mehl und den Eischnee vorsichtig
unterheben.

4. Den Biskuitteig in die Backform füllen und im Rohr ca.
12–14 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Joghurtmasse zubereiten:
Dazu die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
Schlagobers oder Cremefine mit dem Vanillezucker steif
schlagen.

Joghurt mit Zucker und etwas Zitronenabrieb verrühren,
dann das Schlagobers bzw. die Cremefine in die Joghurt-
masse einheben.

6. Die Blattgelatine ausdrücken und am Herd unter Rühren
zügig auflösen, vom Herd nehmen und drei Löffel der
Creme zur flüssigen Gelatine rühren, damit diese abkühlt.
Diesen Gelatinemix sofort zur Joghurtcreme rühren.
Heidelbeeren und Pistazien unterheben.

7. Biskuit im Backrahmen mit Heidelbeermarmelade
bestreichen, dann die Joghurtmasse aufstreichen und
Kokosflocken/Kokosette sowie Pistazien aufstreuen.

8. Den Kuchen mindestens 3 Stunden bzw. über Nacht im
Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren in Schnitten schneiden.

