

"Essigtorte" von S. Siemens, Detern



Boden:

5 EL Zucker

3 Eier

1 P. Vanillezucker

5 EL Mehl

1/2 P. Backpulver

5 EL Obstessig *

Belag:

1 Becher Schmand

1 Becher Creme fraiche

7 EL Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

2 Becher Schlagsahne

1/2 Glas Rote Grütze

* keine Angst, es schmeckt
anschließend super

Zuerst wird der Boden bei 180°C
15 min gebacken.

Den Boden auskühlen lassen.

Schmand, Creme fraiche,
Gelierzucker sowie Zitronensaft
miteinander verrühren und dort
anschließend die geschlagene
Schlagsahne unterheben, über den
Kuchen geben und 24 Std. stehen
lassen.

Kuchen schneiden und darüber 1/2
Glas Rote Grütze verteilen.