

"Waldmeistertorte" von G. Lühning-Tuchtenhagen, Arpke

125 g Butter o. Margarine

125 g Mehl

125 g Zucker

2 Eier

1 TL Backpulver

1/2 l Dickmilch

60 g Zucker

1 Zitrone (Saft)

6 Blatt Gelatine

12 cl Waldmeistersirup

1/2 l geschlagene Sahne

Glasur:

1/4 l Wasser

1 Paket Waldmeister-Pudding

Zubereitung:

Fett mit den Eiern, Zucker, Mehl und Backpulver vermischen und zu einen Rührteig verkneten..

Bei 175°C ca. 1/2 Stunde backen.

Für die Füllung Dickmilch, Zucker, Vanillezucker, den Saft einer Zitrone und die aufgelöste Gelatine verrühren (evtl. leicht erhitzen).

Waldmeistersirup in die geschlagene Sahne geben. Alles gut vermischen und auf den abgekühlten Boden füllen (in der Form). Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Den Waldmeister-Pudding, allerdings nur mit 1/4 l Wasser, wie auf der Packung angegeben zubereiten.

Abkühlen lassen und auf den Kuchen gießen. Ebenfalls fest werden lassen.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.