

An angel's kiss in summer:  
Beeren- Tarte mit Kirschen,  
Erdbeeren, Johannisbeeren und  
Vanillecreme – my summer cake  
is made from all these  
things...



Unschwer zu erraten, welches Lied mir heute beim Backen durch den Kopf geisterte, oder? ^^ Summer wine von Natalia Avelon schien mir bei der heutigen Fülle an Sommerzutaten mehr als passend und so sumgte ich beim Rühren, Mischen und Dekorieren in Dauerschleife vor mich hin.

Die Sommerzeit beschenkt uns jetzt reich mit Früchten und allerlei roten beerigen Glückmachern und ich liebe diesen Überfluss an gesunden Leckereien aus der Natur.

Da wir heute Besuch bekommen, ist das die perfekte Gelegenheit, sie allesamt auf einen frischen Vollkorn- Biskuit zu betten, eng aneinander gekuschelt auf einer weichen Schicht

aus Puddingcreme mit echter Vanille und gekrönt mit einem schokoladigen Betthupferl.

So dürfen sie sich noch kurz ausruhen, bevor die Kaffeezeit beginnt und sie auf die Tafel wandern, um hoffentlich bewundert und dann intensiv genossen zu werden.

Das Rezept für den **Biskuitteig** ist mein Universalrezept, das ich auch beim **Osterlamm** benutze.

4 Eier (getrennt)  
1 Prise Salz  
4 EL lauwarmes Wasser  
120 g Zucker  
etwas Vanillepulver  
1 gehäufter TL Backpulver  
175 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Eine Form für Biskuit-Obstböden fetten und mit Zucker ausstreuen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in die Form geben und 20- 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen, völlig erkalten lassen.



Darau

f kommt eine selbst gekochte **Creme**:

250 ml Milch

30 g Stärke

1 ausgekratzte Vanilleschote

2 gehäufte EL Zucker

Den Großteil der Milch mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Ich gebe immer noch die leere Vanilleschote mit dazu.

In einer Schüssel ein paar Esslöffel Milch mit der Stärke verrühren. Das Ganze in die fast kochende Milch einrühren und weiter rühren, bis es blubbert und andickt.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren oder eine Folie drüber legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Creme gleichmäßig auf den Biskuit streichen. Darauf kann man beliebig Beeren verteilen, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, ... oder auch von allen etwas. =)

Wer möchte kann dann als **Deko** etwa 100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre schmelzen und die Tarte damit verzieren. [nurkochen]



Ich wünsche euch allen einen erholsamen und schönen Feiertag, genießt die Sonne, wenn sie scheint und genießt vor allem ein

gutes Essen mit lieben Menschen und ein anständiges Stück Kuchen! ;)

Genussvolle Grüße, eure Judith ♥

---

## Osterlamm aus Vollkornbiskuit

Wie sicher in vielen Familien ist auch bei uns das Osterlamm nicht mehr wegzudenken.

Jedes Jahr krame ich die alte Alu- Form aus den Tiefen meiner Backschubladen und suche verzweifelt nach den vier Klammern, die beide Hälften des Lämmchens zusammen halten sollen. So war es auch heute wieder und fast hätte die Suche dieses Mal länger gedauert als das Backen. Denn das ist blitzschnell erledigt und das Ergebnis sieht so süß aus!



\_\_Für mein Osterlamm nehme ich seit ich denken kann Vollkornmehl. So wird das Lämmchen saftiger und etwas nussiger im Geschmack (und zumindest ein klitzekleinesbisschen gesünder ^^).

Da mein [Basisrezept Vollkornbiskuit](#) etwas zu viel Teig ergibt, backe ich aus dem Rest noch kleine Kuchen oder Muffins; die kann man auch wunderbar zum Osterfrühstück essen.

Man kann natürlich auch beliebige Formen verwenden und je nachdem auch Biskuitblumen, -hasen oder was auch immer zaubern und den Ostergenuss auch fürs Auge noch vergrößern.



Den Biskuitteig zubereiten und den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.

Eine Osterlammform gut fetten und mit Bröseln, Mehl oder Zucker (funktioniert meiner Erfahrung nach am besten!) sorgfältig ausstäuben.

Den Teig einfüllen und 20-30 Minuten backen.

Lamm abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und ihm mit Puderzucker ein weißes Wollkleidchen verpassen.

Zum Osterfrühstück oder Osterkaffee genießen.

Frohe Ostern! ♥

---

# Basisrezept: Vollkorn- Biskuit- Teig

Dieses Rezept für Vollkornbiskuit ist unser universelles Familienrezept und bisher ist es immer gut gelungen.

Man kann es für alle möglichen Kuchen verwenden. Eine Variante, das Osterlamm, werde ich euch hier in den nächsten Tagen präsentieren.

Der Teig reicht für eine Springform Ø 24 cm, wenn man eine Torte mit 2 Böden machen möchte, für einen Obstboden kann man auch 26 cm Ø nehmen.

Auch für ein Blech/ eine Biskuitroulade reicht die Menge.

4-5 Eier (getrennt)

1 Prise Salz

4 EL lauwarmes Wasser

120 g Zucker

etwas Vanillepulver

1 geh. TL Backpulver

175 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 30 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger.

Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.[nurkochen]