



LÖFFELSCHNITTE / LADYFINGER CAKE

25 x 25 Backform / brownie pan

Zutaten Teig

400g Mehl
150g Zucker
1 Pk Backpulver
1 Pk Vanillezucker
4 Eier, zimmerwarm
150ml Öl
150ml Sprudelwasser
1 Fläschchen Rumaroma
Prise Salz

Zutaten Pudding

1 Pk Vanillepuddingpulver
Zucker
Multivitamin- oder Apfelsaft

Zutaten Topping

400ml Schlagsahne
2 Pk Sahnesteif
2 Pk Vanillezucker
Löffelbiskuit
Milch
dunkle Schokolade

Ingredients Batter

3 cups flour
2 cups sugar
1 tbsp baking powder
1 tsp vanilla extract
4 eggs, room temp.
1 cup vegetable oil
1 cup sparkling water
1 tsp rum extract
Pinch of salt

Ingredients Pudding

1 pk. Instant vanilla pudding
sugar
multivitamin or apple juice

Ingredients Topping

2 cups whip cream
2 tbsp cream stabilizer
2 tsp vanilla extract
ladyfingers
milk
dark chocolate

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermischen
2. die quadratische Backform fetten und mit Backpapier auslegen, den Teig eingießen und für circa 45 min backen

Zubereitung Pudding

1. den Pudding nach Anleitung anstatt mit Milch mit Saft kochen und auf den Kuchenboden in der Form gießen und vollständig auskühlen lassen

Zubereitung Topping

1. die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den kalten Kuchen ebenfalls in der Form streichen
2. die Löffelbiskuit kurz in Milch tränken und mit der Zuckerseite nach unten auf die Sahne legen bis der ganze Kuchen bedeckt ist
3. die Schokolade schmelzen und über den Kuchen sprengeln und kaltstellen bis zum servieren

Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag am besten, wenn die Löffelbiskuit ziehen konnten

Instructions Batter

- 1. preheat oven to 375° and combine all ingredients until you have a smooth batter**
- 2. line brownie pan with parchment paper, grease and pour in batter and bake for about 45 min**

Instructions Pudding

- 1. cook pudding according to package instead of with milk with juice and spread pudding on cakelayer after baking while still in the pan – let cool**

Instructions Topping

- 1. whip cream with stabilizer and vanilla until stiff**
- 2. spread cream on cold cake (still in pan) and soak every ladyfinger in milk**
- 3. cover cake with ladyfingers, melt chocolate and sprinkle on cake**

Cake is best the next day, once ladyfingers could sit a while

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

