



Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 27.06.2025

Sommerfruchtschnitten mit Holunderblütencreme

Für 14 Stücke

Zutaten:

Für den Boden:

6 Eiweiß (Größe M)
190 g Zucker
200 g zimmerwarme Butter
6 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
etwas Zimt
160 g Weizenmehl (Type 550)
200 g gemahlene Walnusskerne

Für die Früchte:

250 g Erdbeeren
250 g Aprikosen
100 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
2 Pck. klarer Tortenguss (für je 250 ml Flüssigkeit)
4 EL Zucker (optional, je nach Tortenguss)
2-3 EL (20-30 g) Holunderblütensirup
500 ml Wasser

Für die Holunderblütencreme:

360 g Doppelrahmfrischkäse
1 EL (10 g) Holunderblütensirup
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Außerdem:

Springform oder Tortenringring (Ø 28 cm)

Zubereitung:

1. Boden und Rand einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Boden** Eiweiß und 90 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen. Eischnee kaltstellen.
3. Butter, restlichen Zucker (100 g) und je 1 Prise Salz und Zimt in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 8 Minuten schaumig rühren.
4. Mehl und Walnüsse mischen.
5. Eigelbe jeweils 30 Sekunden unter die Buttermasse rühren.
6. Die Hälfte vom Eischnee mit einem Silikonschaber von Hand unter die Eigelbcreme heben.
7. Restlichen Eischnee und die Mehl-Nuss-Mischung auf die Creme geben und ebenso unterheben.
8. Teig in der vorbereiteten Form verstreichen. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 40 Minuten backen.
9. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
9. Den Walnussboden in der Form auf einem Gitter mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.
10. Inzwischen die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und je nach Größe halbieren.



11. Aprikosen abbrausen, trockentupfen, halbieren und entkernen. Aprikosen in Spalten schneiden.
 12. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen. Heidelbeeren abbrausen und trockentupfen.
 13. Den Boden vorsichtig aus der Form lösen und das Backpapier entfernen. Boden waagrecht halbieren und die untere Hälfte auf eine Kuchenplatte legen.
 14. **Für die Holunderblütencreme** Frischkäse, Holunderblütensirup und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren.
 15. Boden auf der Platte mit Creme bestreichen, den Deckel auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Creme bestreichen.
 16. Den Walnussboden abwechselnd mit Beeren und Aprikosen belegen.
 17. Den Tortenguss mit Zucker (optional), Holunderblütensirup und 500 g Wasser anrühren und aufkochen, danach zügig von der Mitte aus über die Beeren und Aprikosen verteilen (abglänzen) und fest werden lassen.
- Unser Tipp:** In manchen Tortenguss-Päckchen ist bereits Zucker drin. Falls kein Zucker drin ist, dann 4 Esslöffel Zucker dazu geben.
18. Den Kuchen in 14 Stücke schneiden und servieren.