

## Süßes Obstkörbchen

### Zutaten:

130 g Butter, 80 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, geriebene Schale von ½ Zitrone, 5 Eier, 80 g Kristallzucker, 180 g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, 6 EL Milch; 2 EL Kakao, 1 EL Milch; Butter und Mehl für die Form; ¼ l Schlagobers, 1 Pkg. Vanillezucker, 250 g frische Früchte, Minze- oder Melisseblätter zum Verzieren, Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Butter mit Staubzucker, VZ und Zitronenschale sehr schaumig rühren und die Dotter nach und nach dazu rühren. Das Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen und zusammen mit dem Mehl, BP, Milch und der Dottermasse vorsichtig untermischen. Kakao mit Milch glatt rühren. Ein Drittel vom Teig mit dem Kakao verrühren. In eine vorbereitet Kastenform abwechselnd helle und dunkle Masse füllen. Bei 180°C ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen in der Form etwa 15 Minuten überkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den Kuchen mit der Wölbung nach oben auf eine Platte stellen und zu einem „Körbchen“ zuschneiden.

Dazu das obere Drittel des Kuchens so abschneiden, dass ein etwa 6 cm breiter „Henkel“ in der Mitte des Kuchens übrig bleibt.

Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und auf beiden Seiten des Korbes mit einer großen Lochtülle aufspritzen oder mit einem Löffel verteilen. Kurz vor dem Servieren mit frischen Früchten verzieren. Mit Staubzucker bestreuen und mit grünen Minze- oder Melisseblätter garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!