Nutellasahneschnitte

Foto und Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreich leben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
4 Eier getrennt
100g Zucker
100g Mehl
1/2 P Backpulver
60 ml Wasser
70 ml Öl
2 EL Backkakao
600 g Sahne
3 Pk. Sahnesteif
ca. 150 g (oder 4-5 EL) Nutella

Zubereitung
Eiweiß zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.
Eidotter mit dem Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren (2 Min). Öl und Wasser mischen und während des Rührvorganges im Strahl zugießen. Ca 1 Min weiter rühren lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und esslöffelweise dazugeben. Zum Schluss den Eisschnee unterheben.

Den Teig in eine Springform füllen (Boden mit Backpapier ausgelegt)
Backen 180° ca 20 Min.
Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und ca 1 El Zucker hinzufügen.
Sahne teilen und einen Teil mit dem Nutella verrühren.
Dann schichtweise auf den ausgekühlten !! Kuchen verteilen und 1 Std im Kühlschrank erkalten lassen.