

thermomix  
VORWERK



23

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
10 Min.



Gesamtzeit  
2 Std.



Portionen  
20 Stück

## Zutaten

**100 g** Blattspinat, TK,  
nicht aufgetaut

**270 g** Zucker

**4** Eier

**150 g** Milch

**200 g** Öl

**400 g** Mehl

**2 Pck.** Backpulver

**400 g** Sahne zum Schlagen,  
30-40 % Fett,  
kühlschranksalt

**400 g** Schmand

**40 g** Vanillezucker,  
selbst gemacht

**Grüner  
Krümel**



- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Spinat in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** 250 g Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** schaumig rühren.
- 4.** Spinat, Milch, Öl, Mehl und Backpulver zugeben, **20 Sek./Stufe 5** verrühren, auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, 30 Minuten (180°C) backen, ca. 1 Stunde abkühlen lassen, die Ränder abschneiden und zur Seite stellen. Mixtopf spülen.
- 5.** Kuchenrand in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 3** zerkleinern und umfüllen.
- 6. Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und geschlagene Sahne in eine Schüssel umfüllen.
- 7.** Schmand, 20 g Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 2** vermischen, zu der Sahne in die Schüssel umfüllen und die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
- 8.** Zerkleinerte Krümel über die Creme streuen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

