

## **Sekt-Kuchen**

Von Stephan Lammen aus Münster

### **Zutaten:**

2 Eier

60 g Zucker

75 g Mehl

½ TL Backpulver

2 Piccolo-Flaschen Sekt

2 Päckchen Joghurt-Dessert Geschmack Zitrone (z. B. „Aranca“ oder vergleichbares Produkt)

2 Becher Schlagsahne

2 Tütchen Vanillezucker

Schokostreusel (nach Bedarf)

### **Zubereitung:**

Für den Biskuitboden zwei Eier mit 60 g Zucker drei Minuten schaumig rühren. Dann 75 Gramm Mehl mit ½ Teelöffel Backpulver sieben und unterheben. Den Teig in eine gefettete Tortenbackform geben und etwa 20 Minuten bei 175 Grad Ober/Unterhitze backen.

Für den Belag des Sekt-Kuchens zwei Piccolo-Flaschen Sekt in eine Schüssel geben und mit zwei Päckchen Joghurt-Dessert-Pulver (Geschmack Zitrone) nach Anweisung auf der Packung schaumig schlagen. Danach in den Kühlschrank stellen.

Anschließend zwei Becher Sahne mit zwei Tütchen Vanillezucker steif schlagen. Wenn der Pudding im Kühlschrank zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Um den ausgekühlten Tortenboden einen Tortenboden-Ring legen und die Masse darauf verteilen – mit Schokostreusel verzieren.

Mindestens 1 ½ Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**