



## Spinatkuchen

### Zubereitung

Eier, Staub- und Vanillezucker schaumig schlagen, BONA Pflanzenöl langsam einrühren und weiter schaumig rühren.

Aufgetauten passierten Spinat (ohne Wasser) vorsichtig einrühren. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Auf ein Blech geben und auf mittlerer Schiene 180°C 30 min backen und auskühlen lassen. Danach von allen Seiten einen 1cm dicken Rand wegschneiden, zerbröseln und zur Seite stellen.

Schlagobers steif schlagen und mit Staubzucker abschmecken. QimiQ mit Mixer fein verrühren und mit Zucker süßen, dann den Sauerrahm beimengen. Das steif geschlagene Schlagobers unter das QimiQ Sauerrahmgemisch heben und auf den Kuchen streichen. Kuchenbrösel darauf streuen und mit Schokoglasur verzieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Livia Pigl.**

### Zutaten

#### Teig:

5 Eier

25 dag Staubzucker

1 P. Vanillezucker

¼ l BONA Pflanzenöl

25 dag passierten Spinat (über Nacht auftauen lassen)

25 dag Mehl

1 P. Backpulver

#### Creme:

2 Becher Schlagobers

1 Becher Sauerrahm

2 Packungen QimiQ