James Bond-Schnitte

Mit dem Rezept von der James Bond-Schnitte, hat man die Lizenz zum Schlemmen. Ein Kuchen, wo selbst harte Agenten plötzlich schwach werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

Für den Teig

250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
100 ml	Öl
100 ml	Wasser (lauwarm)
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 TL	Backkakao

Für die Creme

2 Dosen	Pfirsiche (250g Abtropfgewicht)
2 Flaschen	Rama Cremefine (zum Schlagen)
2 Packungen	Paradies Creme (Vanille)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schokostreusel

Zubereitung

1. Für die **James Bond-Schnitte**, ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen

auf 180°C Umluft vorheizen. Danach schon mal die Pfirsiche zum Abtropfen in ein Sieb geben.

2. Jetzt den Staubzucker mit dem Vanillezucker und den Eiern ein paar Minuten lang schaumig schlagen. Dann das Öl und das Wasser einfließen lassen.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und dazusieben. Alles mit einem Spatel oder Kochlöffel unterheben.

4. Die Masse anschließend auf das Backblech streichen und ca. 15-20 Minuten fertig backen. Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

5. Dann die Pfirsiche in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

6. Als nächstes das Cremefine hinzufügen. Nun mit einem Mixer die Paradiescreme unterrühren, bis die Masse eine festere Konsistenz hat.

7. Jetzt die Creme auf den Boden streichen und mit Schokostreusel dekorieren. Die Bond-Schnitte sollte bis zum Verzehr kühl gestellt werden.

Unsere Empfehlung
Backblech 2er Set
schwarz, Emaille

hier bestellen

Tipp

Die James Bond-Schnitte kann man außerdem noch mit gehackten Pistazien garnieren.