Blonde Karamell-Schnitte

Da man bei der blonden Karamell-Schnitte die Creme beliebig durch eine andere Sorte Creme ersetzen kann, ist dieses Rezept einfach, aber dennoch vielfältig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für den Boden

250 g	Butter (weiche)
230 g	Kristallzucker
6 Stk.	Eier
45 g	Kakao (echten)
150 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Creme

2 Becher	Sauerrahm
400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Paradies Creme (Sahne-Karamell)
2 EL	Kristallzucker

Zum Dekorieren

100 g	Mandelblättchen
100 g	Kristallzucker
100 g	Butter

Zubereitung

1. Für die blonde Karamell-Schnitte ein Backblech dünn einfetten, mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Den Kakao, das Mehl und das Backpulver vermengen, dazu sieben und unterheben. Den Teig auf das Backblech streichen und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Boden im Anschluss komplett auskühlen lassen.

3. Den Sauerrahm mit dem Schlagobers verrühren und den Zucker hinzufügen. Dann mit einem Mixer auf niedrigster Stufe die Paradies Creme einrühren. Die Creme auf den Boden verteilen und glattstreichen.

4. Die Butter mit dem Zucker in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. Dann die Mandelblättchen hinzufügen und solange rühren, bis die gewünschte Bräune vorhanden ist.

5. Die karamellisierten Mandeln auf einem Stück Backpapier verteilen, und auskühlen lassen. Zum Schluss noch die Mandeln auf die Creme zerbröseln und servieren. Den Kuchen immer kühl lagern und zügig aufbrauchen.

Tipp

Wer bei der blonden Karamell-Schnitte Kalorien einsparen möchte, kann auch einen Teil Schlagobers durch Milch ersetzen. Dadurch wird die Creme etwas flüssiger.