

Butterkeks-Schnitten

Das Rezept von den Butterkeks-Schnitten schmeckt schön fruchtig. Davon kann man auch schon mal 2 Stücke vernaschen.

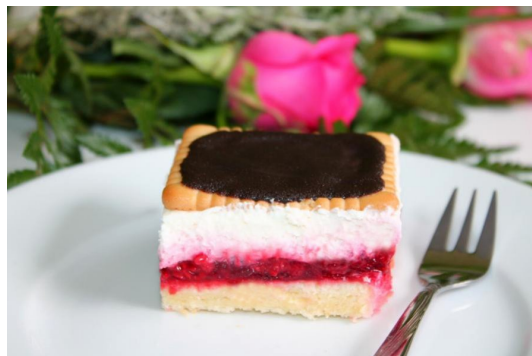
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 8,0 h



Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eigelbe
200 g	Staubzucker
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (lauwarm)
250 g	Mehl
5 Stk.	Eiweiße

Für die Fruchtmasse

0.5 l	Multivitaminsaft (roten)
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
500 g	Beeren (Erdbeeren oder Himbeeren usw)

Für die Creme

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
250 g	Sauerrahm
250 g	Schlagobers
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)

Nach Belieben [Zucker](#) (nach Geschmack)

Für die Dekoration

1 Packung Butterkekse
Nach Belieben Kuvertüre (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die Butterkeks-Schnitten ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker schaumig schlagen und das Öl mit dem Wasser einfließen lassen. Danach das Mehl durch ein Sieb hinzufügen und verrühren.
3. Nun die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse anschließend auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Der Boden sollte danach komplett auskühlen.
4. Jetzt aus dem roten Multivitaminsaft, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver, nach Packungsanleitung einen Pudding kochen.
5. Als nächstes die Beeren unter den Pudding heben und auf den Boden streichen.
6. Dann die Mascarpone mit dem Topfen, dem Sauerrahm, dem Zitronensaft und dem Zucker in einer Schüssel verrühren.
7. Danach das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Die Masse nun auf die Fruchtmasse geben und glattstreichen.
8. Nun noch die Creme mit den Butterkekse auslegen und mit Kuvertüre bestreichen. Der Kuchen sollte dann abgedeckt, über Nacht, im Kühlen einmal durchziehen, damit die Kekse weich werden.

Tipp

Die Butterkeks-Schnitten kann man auch nur mit Staubzucker bestäuben.