Cremige Himbeerschnitten

Die cremigen Himbeerschnitten sind ein leichtes Dessert mit fluffigem Kuchenboden, feiner Topfencreme und frischen Himbeeren. Diese Schnitten eignen sich perfekt für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für den Teig

5 Stk.	Eier
5 EL	Wasser (heißes)
200 g	Zucker
210 g	Weizenmehl, glatt (Type 480)
2 TL	Backpulver

für dei Creme

250 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Topfen (Quark)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
500 g	Himbeeren (frische)

Zubereitung

1. Um **cremige Himbeerschnitten** zu backen, zuerst den Teig zubereiten. Die Eier, Wasser und Zucker mindestens 10 Minuten sehr schaumig schlagen, bis eine helle und luftige Masse entsteht. Weizenmehl und Backpulver vermischen, über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten

Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 12–15 Minuten backen. Den Kuchen anschließend vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Creme den **Speisetopfen**, Doppelrahmfrischkäse, Staubzucker und Vanillezucker cremig verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Topfencreme heben.

3. Den ausgekühlten Kuchenboden mit einem scharfen Messer halbieren. Eine Hälfte großzügig mit der Creme bestreichen und die Himbeeren darauf verteilen. Die zweite Kuchen-Hälfte darauflegen. Die cremigen Himbeerschnitten mit Staubzucker bestreuen und nach Wunsch mit frischen Himbeeren dekorieren.

Tipp

Die Himbeerschnitten vor dem Servieren gut kühlen – dadurch wird die Creme besonders fest und aromatisch.