

Dany Sahne-Schnitten

Das Rezept von den Dany Sahne-Schnitten kommt in der Regel bei jedem Kuchen-Fan gut an und ist dabei ganz simpel in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eigelbe
250 g	Zucker
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (Zimmertemperatur)
5 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
3 EL	Kakao (echten)

Für die Creme

2 Becher	Dany Sahne - Schoko (je 200g)
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Dany Sahne-Schnitten** ein Backblech (ca.37x25cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eigelbe, mit dem Zucker cremig rühren.
3. Nun das Öl mit dem Wasser hinzufügen und die Masse einige Minuten dick-cremig aufschlagen.
4. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.
5. Danach alles vorsichtig unterheben, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
6. Jetzt noch die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und nach und nach unter den Teig heben.
7. Letztendlich den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte nun bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Für die Creme das Schlagobers steifschlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.
9. Dann den Dany Sahne hinzufügen und unterheben.
10. Die Creme letztendlich auf dem Kuchenboden verteilen (eventuell einen Backrahmen zur Hilfe nehmen), glatt streichen und beliebig mit Schokoraspeln dekorieren. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr gut gekühlt sein.

Tipp

Die Dany Sahne-Schnitten schmecken auch in der Vanille-Version, dann am besten mit weißen Schokoladenraspeln.