Erdbeer-Holunder-Schnitten

Die Erdbeer-Holunder-Schnitten sind eine fruchtig, cremige Leckerei. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

für den Teig

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Packungen	Paradies Creme (Schokolade)
200 ml	Milch
125 ml	neutrales Pflanzenöl

für die Füllung

500 g	Mascarpone
250 ml	Schlagobers
1 EL	Zitronensaft
250 g	Erdbeeren
60 g	Staubzucker
1 Schuss	Holundersirup
8 Blätter	Gelatine

zum Garnieren

Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Holunder-Schnitten** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backpapier mit Backpapier belegen.

2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

3. Das Mehl mit der Schoko-Paradiescreme und Backpulver vermischen, die Milch und Öl einrühren und vermengen. Zur Ei-Masse geben und zu einem Teig rühren.

4. Auf das Backblech streichen und zirka 35 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und den Boden halbieren.

5. Für die Füllung das Schlagobers steif schlagen. Die Mascarpone mit Zitronensaft verrühren. Holundersirup und Zucker unterrühren.

6. Die Gelatine laut Packungsanleitung in Wasser einweichen. Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in kleine Stück schneiden.

7. Jetzt die ausgedrückte Gelatine in die Mascarpone-Creme einrühren. Die Erdbeeren und das steife Obers unterheben.

8. Einen Rand um den Boden legen, die Füllung darüber verteilen und mit dem Deckel bedecken. Für etwa 3 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.

9. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit Erdbeer-Hälften garnieren. In Quadrate geschnitten auf Teller anrichten und servieren.

Tipp