Erdbeer-Topfenschnitten

Die Erdbeer-Topfenschnitten schmecken wunderbar und sind eine vorzügliche Nachspeise beim nächsten Gartenfest. Das Rezept werden deine Lieben mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

5 Stk.	Eier
5 EL	Staubzucker
5 EL	Mehl
1 Prise	Salz

für die Creme

250 g	Magertopfen
250 ml	Schlagobers
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
2 Blätter	Gelatine

für den Belag

500 g	Erdbeeren
2 Packungen	Tortengelee
	Zucker (nach Packungsanleitung)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Topfenschnitten** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit ca. 40x25 cm mit Backpapier belegen.

2. Die Eier mit Staubzucker cremig schlagen, das Mehl und Salz hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

3. Auf das Backblech streichen und im Ofen zirka 13-15 Minuten backen. Das Backpapier abziehen, abkühlen lassen und mit einem Backrahmen einfassen.

4. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Magertopfen mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren. Das Schlagobers steif schlagen.

5. Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen), zügig zur Creme geben und vermengen. Abschließen das Schlagobers unterheben.

6. Die Creme auf dem Boden streichen und im Kühlschrank für zirka 1 Stunde kühlen lassen.

7. Die geputzten und halbierten Erdbeeren auf die Schnitten legen. Das Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten und nicht zu heiß über die Erdbeeren gießen.

8. Die Erdbeerschnitten in Stücke schneiden und servieren.

Tipp