

Himbeeren-Biskuit-Sandwichs

Die Himbeeren-Biskuit-Sandwichs sind auf jeder Kaffeetafel eine Augenweide. Zudem schmecken sie am besten, wenn es draußen langsam wärmer wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 52 min



Zutaten

Für den Teig

3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

Für die Creme

250 ml	<u>Schlagobers</u>
30 g	Sofort-Gelatine
40 g	Zucker
250 g	<u>Topfen</u>
200 g	Himbeeren (TK oder frisch)

Für die Dekoration

	en Kuvertüre	Nach Belieben
--	--------------	---------------

Zubereitung



В	ackofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze zeitig vorheizen.
2. D	ann die Eigelbe mit dem Vanillezucker cremig rühren.
3. D	anach die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
4. N	lun die Eiweiß-Creme unter die Eigelb-Creme heben.
	etzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und auf die Masse sieben. Anschließend alles orsichtig unterheben.
	ls nächstes pro Backblech je 6 Teig-Kreise (Ø ca. 10 cm) aufstreichen. Diese nun acheinander ca. 10-12 Minuten backen und hinterher komplett auskühlen lassen.
7. D	ann die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen oder gegebenenfalls auftauen.
8. N	un das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
9. P	arallel nach Belieben die Kuvertüre schmelzen.
10. A	ls nächstes 6 Biskuit-Deckel damit dekorieren und trocknen lassen.
11. Je	etzt den Zucker mit der Sofort-Gelatine in einer Schüssel vermengen.

1. Für die Himbeeren-Biskuit-Sandwichs zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den



12. Danach den Topfen hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.
13. Anschließend das Schlagobers nach und nach unterheben.
14. Letztendlich die Himbeeren ebenfalls unterheben.
15. Jetzt die Creme gleichmäßig auf die 6 Biskuit-Hälften ohne Schokolade verteilen.
16. Dann die 6 Biskuit-Hälften mit Schokoladendekor darauf legen und etwas andrücken. Die fertigen Sandwichs bis zum Verzehr kühl lagern.
Тірр
Die Himbeeren-Biskuit-Sandwichs schmecken natürlich auch mit anderen Früchten und Beeren.