

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	Schlagobers
30 g	Sofort-Gelatine
40 g	Zucker
250 g	Topfen
200 g	Himbeeren (TK oder frisch)

Für die Dekoration

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

Zubereitung

1. Für die **Himbeeren-Biskuit-Sandwichs** zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze zeitig vorheizen.
2. Dann die Eigelbe mit dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Danach die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
4. Nun die Eiweiß-Creme unter die Eigelb-Creme heben.
5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und auf die Masse sieben. Anschließend alles vorsichtig unterheben.
6. Als nächstes pro Backblech je 6 Teig-Kreise (Ø ca. 10 cm) aufstreichen. Diese nun nacheinander ca. 10-12 Minuten backen und hinterher komplett auskühlen lassen.
7. Dann die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen oder gegebenenfalls auftauen.
8. Nun das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
9. Parallel nach Belieben die Kuvertüre schmelzen.
10. Als nächstes 6 Biskuit-Deckel damit dekorieren und trocknen lassen.
11. Jetzt den Zucker mit der Sofort-Gelatine in einer Schüssel vermengen.

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.

Tipp

Die Himbeeren-Biskuit-Sandwichs schmecken natürlich auch mit anderen Früchten und Beeren.