Himbeeren-Wunderschnitten

Die Himbeeren-Wunderschnitten schmecken schön süß und fruchtig-erfrischend. Ein Rezept, das gerne an wärmeren Tagen zu einem Kaffee genossen wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

Für den Teig

160 g	Butter (weich)
120 g	Staubzucker
4 Stk.	Eigelbe
1 TL	Backpulver
160 g	Mehl
60 ml	Milch
4 Stk.	Eiweiße
200 g	Zucker
100 g	Mandelblättchen

Für die Füllung

400 ml	Schlagobers
400 g	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker
75 g	Staubzucker (oder nach Belieben)
5 Blätter	Gelatine (klar)
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
225 g	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Himbeeren-Wunderschnitten** ein Backblech (ca. 30 x 35 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die weiche Butter mit dem Staubzucker cremig rühren.

3. Nun die Eigelbe hinzufügen und unterrühren.

4. Danach das Backpulver mit dem Mehl (gesiebt) vermengen, hinzufügen und während des Rührens die Milch mit einfließen lassen. Alles nur so lange verrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Anschließend den Teig auf das Backblech streichen und erst mal zur Seite stellen.

6. Jetzt die Eiweiße steif schlagen.

7. Dann den Zucker während des Rührens einrieseln lassen und so lange rühren, bis die Masse Spitzen zieht.

8. Die Baiser-Creme nun auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

9. Als nächstes die Mandelblättchen gleichmäßig über der Creme verteilen und hinterher im Ofen ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

10. Für die Füllung den Sauerrahm, den Vanillezucker und den Staubzucker miteinander verrühren.

11. Dann schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

12. Nun die halbe Zitrone auspressen und den Saft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht Kochen). Jetzt die Gelatine ausdrücken, zum Zitronensaft hinzufügen und unter Rühren komplett auflösen lassen.

13. Als nächstes nach und nach ein paar Esslöffel von der Creme unter die Gelatine rühren (Temperaturausgleich).

14. Dann die Gelatine-Creme zurück zur restlichen Creme geben und gründlich unterrühren.

15. Danach das Schlagobers steif schlagen und nach und nach unter die Creme heben.

16. Jetzt die Kuchenplatte einmal der Länge nach halbieren.

17. Anschließend eine Hälfte (mit den Mandeln nach oben) auf eine Servierplatte oder Ähnliches setzen.

18. Wenn nun die Creme zu gelieren beginnt, diese auf die Kuchenhälfte streichen. Anmerkung: Wer einen engen Backrahmen besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen. Ansonsten mit einer Palette die Ränder grade abziehen.

19. Jetzt die Himbeeren waschen, abtropfen lassen, auf der Creme verteilen und leicht andrücken.

20. Nun die zweite Teigplatte in 12 gleichmäßige breite Streifen schneiden (siehe Foto).

21. Diese letztendlich eng aneinandergereiht (mit den Mandeln nach oben) auf die Creme setzen und den fertigen Kuchen für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Da die Himbeeren-Wunderschnitten recht süß und daher auch mächtig sind, kann man die Stücke nochmals verkleinern, indem man die oberste Kuchenplatte vor dem Auflegen abermals halbiert.