

Himbeerschnitte

Die Himbeerschnitte ist eine cremige Mehlspeise mit Schlagobers und Mascarpone. Das Rezept wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

für den Boden

| | |
|--------|------------------------|
| 5 Stk. | Eier |
| 160 g | Zucker |
| 150 g | Weizenmehl (Type 700) |
| 4 EL | Kaltes Wasser |

für die Creme

| | |
|-----------|--|
| 300 ml | Schlagobers |
| 350 g | Mascarpone |
| 40 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 400 g | Himbeeren (frisch oder TK) |
| 1 Packung | Tortengelee (rot) |

Zubereitung

1. Für die **Himbeerschnitte** den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen 35x25 cm darauf stellen.
2. Die Eier trennen. Die Eidotter mit Zucker schaumig rühren, Mehl und Wasser zugeben und verrühren. Die Eiklar zu steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Im Backofen zirka 15 Minuten backen, vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Creme das Schlagobers aufschlagen, Mascarpone, Staubzucker und Vanillezucker unterheben und vermengen.
5. Jetzt die Creme gleichmäßig auf den ausgekühlten Boden verstreichen und mit Himbeeren belegen. Abschließend das Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten und über die Himbeerschnitte gießen. Im Kühlschrank zirka 1 Stunde durchkühlen lassen.

Unsere Empfehlung

Backrahmen aus
Edelstahl, verstellbar



[hier bestellen](#)



Tipp

Den Teig für die Himbeerschnitte kann man noch mit 10 g Kakaopulver verfeinern. Das köstliche Rezept gelingt auch mit Erdbeeren oder anderen Beeren.