

I-love-you-Schnitten

Gibt es einen schöneren Liebesbeweis als die I-love-you-Schnitten? Dieses tolle Rezept bereitet man nur für besondere Menschen zu!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 EL	Wasser (warmes)
6 Stk.	<u>Eier</u>
180 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Für die Creme

2 Packungen	Frischkäse
2 EL	Zucker
2 Becher	Schlagobers

Für den Belag

4 / 0



2 Packungen Beeren (nach Belieben, tiefgekühlt)

2 Stk. Tortenklar (rot)

Zubereitung

- 1. Für die I-love-you-Schnitten zuerst das Backrohr auf Heißluft 160 Grad vorheizen. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Eier in zwei weitere Schüsseln trennen.
- 2. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker und dem warmen Wasser schaumig verrühren. Das Mehlgemisch nach und nach unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3. Ein Backblech oder Törtchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig aufstreichen und rund 20 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 4. Schlagobers mit Frischkäse aufschlagen, Zucker untermengen. Mit einem Messer auf den Boden streichen. Die gefrorenen Beeren darauf verteilen. Den Tortenguss nach Anweisung zubereiten und den Kuchen damit überziehen. Anschließend mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp

Die I-love-you-Schnitten mit Staubzucker bestreuen und mit Minzeblättern garnieren.