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.	Eier
180 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Für die Creme

2 Packungen	Frischkäse
2 EL	Zucker
2 Becher	Schlagobers

Für den Belag

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.