

## **James Bond-Schnitte**

Mit dem Rezept von der James Bond-Schnitte, hat man die Lizenz zum Schlemmen. Ein Kuchen, wo selbst harte Agenten plötzlich schwach werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



#### Zutaten

## Für den Teig

250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	<u>Eier</u>
100 ml	ÖI
100 ml	Wasser (lauwarm)
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 TL	Backkakao

#### Für die Creme

2 Dosen	Pfirsiche (250g Abtropfgewicht)
2 Flaschen	Rama Cremefine (zum Schlagen)
2 Packungen	Paradies Creme (Vanille)

#### Für die Dekoration

## Zubereitung

1. Für die James Bond-Schnitte, ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen



auf 180°C Umluft vorheizen. Danach schon mal die Pfirsiche zum Abtropfen in ein Sieb geben.

- 2. Jetzt den Staubzucker mit dem Vanillezucker und den Eiern ein paar Minuten lang schaumig schlagen. Dann das Öl und das Wasser einfließen lassen.
- 3. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und dazusieben. Alles mit einem Spatel oder Kochlöffel unterheben.
- 4. Die Masse anschließend auf das Backblech streichen und ca. 15-20 Minuten fertig backen. Der Boden sollte danach komplett auskühlen.
- 5. Dann die Pfirsiche in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- 6. Als nächstes das Cremefine hinzufügen. Nun mit einem Mixer die Paradiescreme unterrühren, bis die Masse eine festere Konsistenz hat.
- 7. Jetzt die Creme auf den Boden streichen und mit Schokostreusel dekorieren. Die Bond-Schnitte sollte bis zum Verzehr kühl gestellt werden.

Unsere Empfehlung Backblech 2er Set schwarz, Emaille hier bestellen







# Tipp

Die James Bond-Schnitte kann man außerdem noch mit gehackten Pistazien garnieren.