Monte-Schnitte

Das Rezept für die Monte-Schnitte begeistert nicht nur Kinder. Ein einfacher Kuchen vom Blech, der Naschkatzen auf Wolke 7 schweben lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eigelb
230 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Öl
125 ml	Wasser (lauwarm)
160 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Backpulver
3 EL	Kakao (echten)

Für die Creme

600 g	Monte (Milch-Haselnuss-Dessert)
200 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Zur Dekoration

50 g	Schokostreusel

Zubereitung

1. Für die **Monte-Schnitte** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und zur Seite stellen.

2. Jetzt die Eigelbe mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker, mit einem Mixer schön cremig rühren. Nun das Öl und das Wasser hinzufügen und gut verrühren.

3. Danach das Mehl, mit dem Vanillepuddingpulver, dem Backpulver und dem Kakao vermengen und durch ein Sieb zur Ei-Masse hinzugeben. Alles mit einem Spatel gut verrühren und letztendlich den Ei-Schnee mit unterheben.

4. Die Masse auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen.) Der Biskuit sollte danach komplett auskühlen. Wer möchte kann nun für die nächsten Schritte einen Backrahmen um den Boden legen.

5. Nun das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann die Becher mit dem Monte in eine Schüssel geben und die Sahne unterziehen. Jetzt noch die Creme auf dem Biskuit glattstreichen und mit den Schokostreuseln dekorieren. Den Kuchen bis zum Verzehr kühl lagern.

Tipp

Wer für die Monte-Schnitte kein Sahnesteif zur Hand hat, kann auch Stärke mit Staubzucker im Verhältnis 1:1 mischen. 1Teelöffel der Mischung reicht dann für 200-250ml Schlagobers.