Nutella-Schnitten

Die cremigen Nutella-Schnitten schmecken wunderbar und machen süchtig. Das herzhafte Schnitten-Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,1 h

Zutaten

für den Boden

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Milch
225 ml	neutrales Pflanzenöl
300 g	Mehl
3 EL	Kakao
1 Packung	Backpulver
150 ml	Milch (kalte)

für die Creme

400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
500 g	Mascarpone
8 EL	Nutella

Schokoladenguss

200 ml	Schlagobers
200 g	Dunkle Schokolade

Zubereitung

1. Für die Nutella-Schnitten den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben, mit einem Mixer schaumig rühren.
3. Die Milch und das neutrale Pflanzenöl hinzugeben und verrühren. Nun das Mehl, Kakao und Backpulver zugeben, und zu einem Teig verrühren.
4. Eine rechteckige Form mit Backpapier belegen. Den Teig in die Form gießen und im Backofen zirka 20 Minuten backen.
5. Vom Ofen nehmen und mit kalter Milch tränken, danach den Boden abkühlen lassen.
6. Jetzt das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen.
7. Mascarpone und Nutella vermengen, unten dem steifen Schlagobers heben und zu einer lockeren Creme rühren.
8. Auf dem gebackenen Schnitten-Boden verteilen, glattstreichen und im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.
9. Das Schlagobers erwärmen, vor dem Aufkochen von der Hitze nehmen. Die Schokolade darin schmelzen.
10. Die Schokoladenmasse gleichmäßig auf die Nutella-Schnitten verteilen. Im Kühlschrank für etwa 6 Stunden kühl stellen.
11. Vor dem Servieren in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden und auf Teller servieren.

Tipp