Powidl-Schnitten

Dieses Rezept ist so simpel nachzumachen und schmeckt dennoch unverschämt köstlich. Die Powidl-Schnitten sollten in keinem Rezeptbuch fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für den Boden

230 g	Kristallzucker
4 Stk.	Eier
2 Packungen	Vanillezucker
125 ml	Öl (pflanzliches)
230 g	Mehl
20 g	Puddingpulver (Vanille)
3 TL	Backpulver
150 ml	Orangenlimonade
700 g	Powidl

Für die Creme

600 g	Sauerrahm
2 Packungen	Vanillezucker
500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zimt
200 ml	Schlagobers

150 g	Powidl

Zubereitung

1. Für die Powidl-Schnitten ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

2. Für den Boden den Kristallzucker mit den Eiern und dem Vanillezucker dick-schaumig schlagen. Dann langsam das Öl einfließen lassen. Das Mehl, das Puddingpulver und des Backpulver miteinander vermengen, auf die Ei-Masse sieben und verrühren.

3. Zum Schluss die Orangenlimonade hinzufügen. Den Teig auf das Backblech streichen und ca. 25 Minuten im Ofen backen. Den Boden im Anschluss auskühlen lassen. Dann den Powidl auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

4. Für die Creme, den Sauerrahm mit dem Vanillezucker glattrühren. Das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Das Schlagobers unter den Sauerrahm heben und auf den Powidl streichen.

5. Zum Dekorieren den Kuchen kurz vor dem Verzehr mit Zimt bestäuben. Dann Schlagobers steif schlagen und jedes Stück beliebig verzieren. Ein Klecks Powidl auf jedem Stück Kuchen, rundet die ganze Sache ab.

Tipp

Um etwas mehr süße in die Powidl-Schnitten zu bringen, kann man den Kuchen zusätzlich noch (kurz vor dem Verzehr) mit Zucker bestreuen.