

Preiselbeerschnitte

Die feinen Preiselbeerschnitten sind ein köstlicher Blechkuchen, der saftigen Schokoladenteig mit fruchtiger Preiselbeermarmelade und einer luftigen Schlagobershaube verbindet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

für den Teig

200 g	Zartbitter Schokolade
5 Stk.	Eier
200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 g	Zucker
300 g	Weizenmehl (Type 700)
16 g	Backpulver
250 g	Vollmilch

für den Belag

300 g	Preiselbeermarmelade
500 g	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
	Schokolade (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Preiselbeerschnitte** zuerst die Schokolade auf einen Teller legen und im Backofen bei 90 °C langsam weich werden lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird.
2. Die Eier trennen und das Eiklar in einer sauberen Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter gemeinsam mit dem Zucker schaumig rühren, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Anschließend die Dotter nach und nach unterrühren. Die weich gewordene

Schokolade zur Butter-Dotter-Masse geben und gut verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch kurz unter den Teig rühren. Dabei nur so lange mixen, bis alle Zutaten gut verbunden sind. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben, damit der Kuchen schön locker wird.

3. Den fertigen Teig gleichmäßig auf einem Backblech verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 30 Minuten backen. Anschließend den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
4. Den ausgekühlten Schokoladenkuchen großzügig mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Für die Creme das Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen und gleichmäßig auf der Preiselbeerchicht verteilen. Zum Schluss Schokolade reiben und über die Schlagobershaube streuen. Den Kuchen in gleichmäßige Schnitten schneiden und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die Preiselbeerschnitten schmecken gut gekühlt besonders erfrischend. Für ein schönes Ergebnis kannst du die Schokolade direkt vor dem Servieren frisch über die Schlagobershaube reiben.