Säufer-Schnitten

Das Rezept von den Säufer-Schnitten schmeckt schön süß und enthält eine feine Rum-Note. Ein Glanzstück auf jeder Kaffeetafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 8,2 h

Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eier
5 EL	heißes Wasser
230 g	Zucker
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)

Zum Bestreichen

2 Gläser	Wild-Preiselbeeren (je 400g)

Für die Creme

800 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
5 TL	Sahnesteif

Zum Belegen

1 Packung	Butterkekse (ca. 30 Stück)
Nach Belieben	Rum

Für den Guss

300 g	Zartbitterkuvertüre
100 ml	Schlagobers
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Säufer-Schnitten** ein tiefes Backblech (ca. 37x34 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, das heiße Wasser und den Zucker in eine große Schüssel geben.

3. Die Masse nun ca. 10 Minuten mit dem Handrührgerät dick-cremig aufschlagen.

4. Danach das Mehl und das Backpulver gesiebt unterheben.

5. Den Teig anschließend auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Jetzt die Preiselbeeren gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Anmerkung: Wer es weniger süß mag, kann hier auch die Menge von 800g Preiselbeeren auf ca. 600g reduzieren.

7. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen. Dabei das Sahnesteif und den Vanillezucker einrieseln lassen.

8. Die fertige Creme nun auf die Preiselbeeren geben und glatt streichen. Wer einen Backrahmen besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.

9. Dann die Butterkekse kurz in Rum tauchen und die Creme damit belegen.

10. Danach die Kuvertüre, das Schlagobers (am besten schon vorher erwärmt) und das Öl in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

11. Letztendlich die Schokoladencreme gleichmäßig auf die Kekse streichen und trocknen lassen. Der Kuchen sollte mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen, am besten über Nacht. Das Blech ergibt ca. 20-25 Portionen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
rechteckiges Backblech ausziehbar
mit Antihaftbeschichtung

Tipp

Die Säufer-Schnitten sollten stets kühl gelagert werden.