Schnelle Creme-fraiche-Schnitten

Das Rezept für die schnellen Creme-fraiche-Schnitten ist im Handumdrehen zubereitet und ist unwiderstehlich gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

für den Guss

150 g	Créme frâiche
125 g	Butter
120 g	Kristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker

für den Teig

300 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
150 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (davon den Abrieb)
3 Stk.	Eier (Größe M)
300 g	Créme frâiche

für die Dekoration

100 g	Mandeln (gehobelt)
75 g	Kuvertüre (Zartbitter)

Zubereitung

1. Für die schnellen Creme-fraiche-Schnitten ein Backblech (ca.30 x 40 cm) mit Backpapier

auslegen. Zunächst den Guss zubereiten. Dazu das Creme fraiche, die Butter, den Kristallzucker und den Vanillezucker in einen Topf geben.

2. Die Masse erhitzen, bis alles geschmolzen und gut verrührt ist, dann den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen. Jetzt den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

3. Um den Teig zuzubereiten das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb in eine größere Schüssel sieben. Den Kristallzucker, den Abrieb der Zitronenschale, die Eier und das Creme fraiche hinzufügen, und den Teig mit einem Mixer gut verrühren.

4. Dann den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Der Boden sollte jetzt ca. 10 Minuten backen. Danach das Blech aus dem Ofen holen und den Guss darauf verteilen. Nun noch die Mandeln auf dem Guss verteilen und den Kuchen weitere ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur im Ofen goldbraun fertig backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

5. Zum Dekorieren die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit besprenkeln. Die Schokolade fest werden lassen, und erst kurz vor dem Servieren, den Kuchen in Schnittchen schneiden.

Tipp

Um die schnellen Creme-fraiche-Schnitten mit der Kuvertüre zu besprenkeln, nimmt man am besten einen kleinen Löffel zur Hilfe.