

# Schokoladen-Himbeer-Schnitten

Die Schokoladen-Himbeer-Schnitten schmecken wunderbar cremig und schokoladig. Ein perfekter Nachtisch für Familienfeiern, Gäste oder einfach so zum Genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



## Zutaten

### für den Teig

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| 2 Stk.        | <a href="#">Eier</a>       |
| 100 g         | <a href="#">Zucker</a>     |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>       |
| 120 g         | <a href="#">Butter</a>     |
| 125 ml        | Milch                      |
| 150 g         | Mehl                       |
| 1.5 EL        | Backkakao                  |
| 0.5 Packungen | Backpulver                 |
| 75 ml         | Milch (kalte, zum Tränken) |

### für die Creme

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 200 ml    | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 Packung | Sahnesteif                  |
| 175 g     | Nuss-Nougatcreme            |
| 250 g     | <a href="#">Mascarpone</a>  |
| 150 g     | <a href="#">Himbeeren</a>   |

### Schokoglasur

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 100 g | Zartbitterschokolade |
|-------|----------------------|

100 ml [Schlagobers](#)

## Zubereitung

1. Um köstliche **Schokoladen-Himbeer-Schnitten** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Feinkristallzucker und eine Prise Salz kurz schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, sieben, unterheben und zu einem Teig verrühren. Den Teig in eine Backform oder Backrahmen (28 x 20cm) geben und etwa 20 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.
2. Den noch warmen Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Die kalte Milch gleichmäßig über den warmen Kuchenboden gießen, sodass sie vollständig einzieht. Den Kuchen zur Gänze auskühlen lassen.
3. Für die Creme das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Nuss-Nougat-Creme glatt rühren und das steife Schlagobers unterheben. Die [Himbeeren](#) vorsichtig unter die Creme mischen. Die Creme auf den ausgekühlten Boden streichen und etwa 1 Stunde kühlen.
4. Die Schokolade hacken und mit erwärmten heißem Schlagobers übergießen. Rühren, bis eine glatte Schokoglasur entsteht. Leicht abkühlen lassen und auf der Creme verteilen. Die Schokoladen-Himbeer-Schnitten für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### Unsere Empfehlung

Backform/Backrahmen  
eckig, verstellbar

[hier bestellen](#)



## Tipp

Die Schokoladen-Himbeer-Schnitten gut gekühlt servieren. Nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren.