

# Schwarzwälderschnitten

Diese köstlichen Schwarzwälderschnitten sind ein Highlight auf jeder Kaffeetafel. Das Rezept ist zwar eher nicht diät-geeignet, dafür aber laktose- und glutenfrei.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 50 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

1 Glas	Sauerkirschen
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
4 EL	Maisstärke
5 EL	Kirschwasser
300 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (laktosefrei)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Sahnesteif

## Zum Verzieren

300 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (laktosefrei)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Sahnesteif
Nach Belieben	Schokoflocken (laktosefrei)

## Für den Schokoladenbiskuit

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
160 g	<a href="#">Zucker</a>
130 g	Mehl (glutenfreies)

2 EL Kakao

1 TL Backpulver (glutenfreies)

## Zubereitung

1. Für Schwarzwälderschnitten den Backofen auf 170°C vorheizen. Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unter die Eiermasse heben.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf streichen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
3. Den Boden abkühlen lassen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den kalten Biskuit in der Mitte horizontal durchschneiden, so dass zwei gleich dicke Böden entstehen.
4. Um den unteren Boden einen rechteckigen Backrahmen legen (falls nicht vorhanden, aus Backpapier falten). Für die Füllung die Maisstärke mit etwas Kirschsafft und Zucker verrühren.
5. Einige Sauerkirschen zum Verzieren beiseite legen, den Rest in einem Topf zum Kochen bringen und mit der Maisstärke binden. Kurz abkühlen lassen.
6. Währenddessen den unteren Biskuitboden mit der Hälfte des Kirschwassers beträufeln. Die Kirschen auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.
7. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf die Kirschen streichen. Jetzt den zweiten Biskuitboden vorsichtig darauf legen und mit dem restlichen Kirschwasser tränken.
8. Die Schnitten für mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Verzierung vorbereiten. Dazu das restliche Schlagobers steif schlagen.
9. Vor dem Servieren Ränder und Oberfläche der Schnitten mit Schlagobers bestreichen und mit Schokoflocken bestreuen. Den Rest Schlagobers in einen Spritzbeutel füllen und auf jede Schnitte einen Tupfer und eine Kirsche setzen.

## Tipp

Wer mag, kann die Schwarzwälderschnitten auch als Torte in einer Springform (28 cm) backen.