

Himbeerschnitten

Das heutige Rezept ist super für große Runden geeignet - bei uns war es Bestandteil des Silvester-Nachtisch-Buffets, aber auch zum Kaffeetrinken sind diese Schnitten perfekt. Vor kurzem hatte ich ein ähnliches Rezept bei Kevin (Law of baking) entdeckt - meins ist anders vom Teig her und ich lege Mini-Butterkekse auf die Sahne, so kann man die Stücke super in Nachtisch-Portionen schneiden oder eben größer - jeder wie er mag. Schön lockerer Bisquitteig, fruchtige Himbeeren und als Krönung die Sahne - hmhhh...



Zutaten (für 1 Blech):

Für den Bisquit:

- **6 Eiweiß**
- **90 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **6 Eigelb**
- **90 g Zucker**

- **130 g Mehl**
- **70 g Speisestärke**

Für die Himbeer-Masse:

- **600 ml Kirschsafft**
- **2 Pg. Vanillepudding-Pulver**
- **500 g TK-Himbeeren**
- **2 Blatt weiße Gelatine**

Für den Belag:

- **500 ml Sahne**
- **2 Pg. Vanillezucker**
- **1 Tüte Mini-Butterkekse**

Für den Bisquit die Eiweiße mit der Prise Salz in der Küchenmaschine aufschlagen. Nach und nach 90 g Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen bis ein glänzender, fester Eischnee entstanden ist. Beiseite stellen. Die Eigelbe mit den restlichen 90 g Zucker hell-schaumig rühren. Mit einem Teigschaber den Eischnee in 2 Portionen unterheben. Mehl und Stärke mischen, sieben und auch in 2 Portionen vorsichtig unterheben. Wenn vorhanden, einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Teig einfüllen und glatt streichen. Ohne Backrahmen den Teig einfach gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Im heißen Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15-18 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Himbeer-Füllung 500 ml Kirschsafft in einem breiten Topf erhitzen. Restlichen Saft mit dem Puddingpulver glatt rühren, unter den kochenden Kirschsafft rühren, einmal aufkochen lassen. Himbeeren zugeben und bei niedriger Hitze solange erwärmen, bis die Himbeeren nicht mehr stückig sind. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, unter die heiße (aber nicht mehr kochende!) Himbeermasse rühren. Auf dem Bisquit verteilen, kalt stellen.

Für den Belag die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, auf den Himbeeren verteilen. Nun die Mini-Butterkekse gleichmäßig auf die Sahne legen. Kuchen im Kühlschrank einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.



Tipps:

- Natürlich können auch normale Butterkekse auf die Sahne gelegt werden.
- Je nach Belieben die Kekse erst kurz vor dem Servieren auflegen - dann sind sie noch schön knusprig. Wenn man den Kuchen durchziehen lässt, werden sie weich. Ich nehme meistens den 'Mittelweg' und lasse ihn 2-4 Stunden ziehen.

- Wenn Ihr Himbeersaft bekommt, könnt Ihr das anstelle des Kirschsafte verwenden - ich musste auf Kirschsafte ausweichen, was dem Genuss aber keinen Abbruch tut!
-