

## Eierlikör-Kirsch-Schnitten

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können auch nur ein halbes Rezept zubereiten, dann die Mengen halbieren und nur einen Boden backen, der entsprechend durchgeschnitten wird.

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier  
Backrahmen

### Belag:

8 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
100 g gehobelte Haselnüsse

### Rührteig:

200 g weiche Margarine oder Butter  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
8 Eigelb (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g)  
400 ml Kirschsaft (aus dem Gl.)  
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
4 EL Zucker  
100 ml Wasser  
2 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Vanille-Geschmack  
4 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)  
150 ml Eierlikör

### Außerdem:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

**1. Vorbereiten:** Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Belag:** Eiweiß sehr steif schlagen. So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach **die Hälfte des Zuckers** unterschlagen.

**3. Rührteig:** Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Jeweils die Hälfte des Teiges dünn auf das Backblech streichen (am besten mit einer Teigkarte). Jeweils die Hälfte Eischnee darauf verteilen und je mit der Hälfte Haselnüssen bestreuen. Übrigen Zucker und Zimt mischen und jeweils die Hälfte davon aufstreuen. Die Bleche nacheinander in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 17 Min.**

**4.** Die Gebäckböden mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen, evtl. eingebackenes Papier lösen und mit einem langen Messer die Böden vom Papier lösen, aber darauf erkalten lassen.

**5. Füllung:** Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen, Tortenguss und Zucker in einem Topf mischen. Wasser und Kirschsafft mischen. Tortenguss-Zucker-Gemisch damit anrühren und nach Packungsanleitung aufkochen. Die Kirschen unterheben. Einen Boden - ohne Backpapier - auf ein Blech oder Tablett legen und einen Backrahmen darumstellen. Die Kirschen darauf verteilen und erkalten lassen. Paradies Creme mit Crème fraîche und Eierlikör nach Packungsanleitung aufschlagen, auf dem Kirschbelag gleichmäßig verteilen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und auf der Paradies Creme verstreichen. Den zweiten Boden auflegen, andrücken und bis zum Verzehr mind. 2 Std. kalt stellen. Den Backrahmen lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 38 g, Kh: 65 g, kJ: 2.703, kcal: 647

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!