

Heidelbeer-Eierlikör-Schnitten

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backrahmen

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör



Belag:

2 Gl. Waldheidelbeeren (Abtropfgew. etwa 205 g)
500 ml Heidelbeersaft (aus dem Gl.)
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
50 g Zartbitterschokolade
800 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 100 ml Eierlikör

1. Vorbereiten: Backblech fetten und darauf den Backrahmen stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Belag: Heidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 500 ml Saft abmessen. Beide Pck. Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 500 ml Heidelbeersaft und ohne Zucker**, zubereiten. Abgetropfte Heidelbeeren unterrühren und den Heidelbeerpudding auf dem Boden glatt streichen. Den Kuchen mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

4. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf dem Pudding verstreichen. Mit einem Teelöffel kleine Vertiefungen oder Wellen in die Sahne drücken und den Eierlikör hineingeben. Die Schokolade mit Hilfe eines Löffels darüber sprengeln. Kuchen nochmals etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

etwa 24 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Anstelle der Heidelbeeren aus dem Glas können Sie auch etwa 500 g frische oder tiefgekühlte Heidelbeeren verwenden. Kochen Sie dann den Pudding mit je 250 ml Apfelsaft und Johannisbeernektar und 80 g Zucker.

5. Den Backrahmen lösen und den Kuchen in beliebige Schnitten schneiden.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 24 g, Kh: 35 g, kJ: 1.606, kcal: 383

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.