





Aprikosen-Amarettini-Schnitten

Ein cremiger Blechkuchen mit Aprikosen und knusprigen Amarettini.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
70 g Zucker
40 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Außerdem:

etwa 130 g Amarettini (ital.
Mandelgebäck)

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Bourbon Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln und Schokoladenraspel unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann in kleine Würfel schneiden. Schlagsahne mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Sahne und Schokoladenraspel unterheben. Das mitgebackene Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Biskuitplatte zurückstürzen und halbieren.

- 4 Etwa 4 EL der Füllung auf eine Biskuitplatte streichen. Aprikosenwürfel unter die übrige Creme heben und auf der anderen Gebäckplatte verstreichen. Die andere Gebäckhälfte - mit der Cremeschicht nach oben - auflegen und leicht andrücken. Die Creme an den Seiten evtl. glatt streichen. Die Amarettini gleichmäßig in Reihen darauflegen. Die Schnitten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schnitten vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.