

# Cremige Himbeerschnitte

Ein fruchtiges Dessert mit Himbeeren für sommerliche Tage.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Königskuchen-Springform (30 cm):**  
Frischhaltefolie

### Himbeerschicht:

200 g Himbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
2 EL Zucker  
250 ml Wasser

### Puddingschicht:

150 g Himbeeren  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
75 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 ml Milch  
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

### Sahneschicht:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Boden:

125 g eckige Waffeln (5-6 Stück)

## 1 Vorbereiten:

Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen (Abb. 1). Himbeeren für Himbeer- und Puddingschicht verlesen.



## 2 Himbeerschicht:

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Die Himbeeren unterheben und noch einmal kurz aufkochen. Himbeermasse in die Kastenform füllen und 30 Min. kalt stellen.

## 3 Puddingschicht:

Himbeeren pürieren. Gustin mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und mit 6 EL von der Milch anrühren. Übrige Milch mit dem Aroma in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, das angerührte Gustin einrühren und Pudding **mind. 1 Min.** kochen. Himbeeren unterrühren. Pudding erkalten lassen, zwischendurch umrühren.



- 4 Sahneschicht:**  
Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen, Vanillin-Zucker unterrühren. Sahne auf der Himbeerschicht verteilen. Pudding als dritte Schicht in die Form füllen.
- 5 Boden:**  
Waffeln evtl. zurechtschneiden und als Boden auflegen. Die Himbeerschnitte etwa 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6** Gebäck aus der Form stürzen und die Folie abziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Boden statt mit Waffeln mit Löffelbiskuits zu.
- Servieren Sie die Himbeerschnitte als erfrischendes Dessert.

