





Götterspeise-Cremeschnitten

Ein cremiger Kuchen mit Götterspeise und Frischkäse für die Kaffeetafel

etwa 25 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier
Backrahmen

Götterspeisewürfel:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
350 ml Wasser
100 g Zucker

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Kakao

Frischkäsecreme:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
Fett
200 ml Wasser
125 g Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade

1 Götterspeisewürfel:

Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 350 ml Wasser und 100 g Zucker**, zubereiten und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte flache Schale oder Auflaufform geben. Götterspeise **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, darauf den Backrahmen (25 x 25 cm) stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischtem Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Backrahmen lösen und entfernen. Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Mitgebackenes Papier entfernen, den Boden auf eine Platte oder das gesäuberte Backblech legen und den gesäuberten Backrahmen darumstellen.

- 4 Götterspeise mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Brett stürzen. Die Götterspeise in Würfel und/oder Rechtecke schneiden.

5 Frischkäsecreme:

Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Wasser und 125 g Zucker**, zubereiten. Frischkäse unterrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Wenn die Götterspeise-Frischkäse-Masse zu gelieren beginnt (das dauert im Kühlschrank etwa 30 Min.), die Sahne und etwa 1/3 der Götterspeisewürfel unterheben. Die Frischkäsecreme auf dem Boden glatt streichen und die übrigen Götterspeisewürfel/-rechtecke darauf verteilen. Den Kuchen mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. 25 kleine und größere Schleifenbänder auf Backpapier spritzen und erstarren lassen.

- 7 Backrahmen mit einem spitzen Messer lösen und entfernen. Den Kuchen in 25 Stücke schneiden, dabei das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und abwischen. Jedes Stück dekorativ mit den Schokoladen-Schleifenbändern belegen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für "Herzige Cremeschnitten" einfach rote Götterspeise für Herzen und die Creme verwenden. Aus der gestürzten Götterspeise Herzen ausstechen und die Reste mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren und zusätzlich unter die Frischkäsecreme rühren. Die Herzen auf die Creme auflegen. Aus der Schokolade Herzen spritzen und vor dem Servieren auf die Kuchenstücke auflegen.
- Sie können auch beliebige Götterspeisen mischen, z.B. gelbe Götterspeiseeier oder -küken ausstechen und auf eine grüne Frischkäsecreme legen. Die Reste der ausgestochenen Götterspeise können einfach zusätzlich mit der Sahne unter die Frischkäsecreme gerührt werden.

