

Herrenschnitten

Ein sahniger Kuchen mit einer Preiselbeer-Sahne-Füllung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Mürbeteig:

100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
85 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
15 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

400 g angedickte Wild-Preiselbeeren
600 g kalte Schlagsahne
50 g Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

2 EL Rum oder Weinbrand

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3 Teig auf dem Backblech zu einem Rechteck (32 x 16 cm) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Sofort nach dem Backen den Boden vom Backblech lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 4 Anschließend das Backblech säubern, fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs so zu einer Randfalte knicken, dass ein 32 x 16 cm großes Rechteck entsteht.

5 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten 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 (32 x 16 cm) glatt streichen und sofort backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 15 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

6 Füllung zubereiten:

Den Knetteigboden gleichmäßig mit den Preiselbeeren bestreichen. Von der erkalteten Biskuitplatte das Backpapier abziehen, einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf die Preiselbeermasse legen, gut andrücken und mit Rum oder Weinbrand tränken.

- 7 Sahne mit gesiebttem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte der Schlagsahne auf den unteren Biskuitboden streichen, mit dem oberen Boden bedecken, gut andrücken und die Oberseite mit etwa 2/3 der übrigen Sahne bestreichen. Das Gebäck in kleine Rechtecke (8 x 4 cm) schneiden. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Die Schnitten mit Sahnetupfen verzieren und mit Schokoladenraspeln garnieren.

