

Himbeer-Zitronen-Schnitte

Ein cremiger Kuchen mit einer Himbeer- und Zitronencreme.

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Frischhaltefolie
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Himbeercreme:

150 g tiefgekühlte Himbeeren
250 g Mascarpone
etwa 2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zitronencreme:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

Außerdem:

Puderzucker
tiefgekühlte Himbeeren
Zitronenspalten oder -scheiben

1 Vorbereiten:

Himbeeren für die Creme auftauen lassen. 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:

Eier 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Kastenform leicht fetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Biskuitplatte stürzen, Backpapier abziehen und die Platte quer halbieren. Eine Hälfte davon dritteln, evtl. die Kanten begradigen. Die große Biskuihälfte in die Form hineinlegen, so dass auf beiden Seiten gleichviel überlappt.
- 4 **Himbeercreme:**
Himbeeren mit Mascarpone, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Sahnesteif mit einem Schneebesen verrühren.
- 5 **Zitronencreme:**
Sahne in einen Rührbecher geben. Quarkfein hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen.
- 6 Die Hälfte der Zitronencreme in die Form streichen. Einen Boden auflegen und andrücken. Die Hälfte der Himbeercreme einstreichen, einen Boden auflegen und andrücken. Die Cremes noch einmal wie beschrieben einstreichen und zum Schluss die Himbeercreme mit dem überstehenden Boden zudecken. Den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 7 Den Kuchen aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Himbeeren und Zitronenspalten dekorativ belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine "fettärmere" Variante können Sie auch 250 g Mascarpone light verwenden.
- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.

