

Schichtbiskuit-Würfel mit Hack

Hackfleisch-Biskuit mit Hackfleisch-Frischkäse-Füllung.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

200 g Hackfleisch (halb und halb)
4 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
etwa 60 g Dr. Oetker Crème
légère Gartenkräuter
70 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Bund Petersilie
200 g Doppelrahm-Frischkäse
etwa 60 g Dr. Oetker Crème
légère Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zum Verzieren:

1 rote Paprikaschote
200 g Cocktailtomaten
glatte Petersilie

Außerdem:

etwa 30 Holzspieße

Wie mache ich Schichtbiskuit-Würfel mit Hack?:

1 Vorbereiten:

Hackfleisch in einer Pfanne braten und erkalten 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 zubereiten:

Eiweiß mit Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème légère in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen, abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Teig auf dem Backblech glatt streichen. Etwa **50 g Hackfleisch** darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.



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

3 Füllung zubereiten:

Petersilie waschen und fein hacken. Frischkäse mit dem restlichen Hackfleisch, Petersilie, Crème légère verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gebäckplatte auf Backpapier stürzen und das mitgebackene Papier abziehen. Die Platte zurückstürzen, so dass die Hackfleischseite oben liegt, diese vierteln. 3 Gebäckstücke mit der Füllung bestreichen und aufeinandersetzen, mit dem vierten Biskuitstück bedecken, etwas andrücken und etwa 30 Min. kalt stellen.

4 Verzieren:

Paprika putzen und in kleine Dreiecke schneiden. Cocktailtomaten waschen, evtl. halbieren, Petersilienblätter abzupfen und waschen. Gebäck in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden und mit Cocktailtomaten, Petersilie und Paprika aufspießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein Sandwich das Gebäckstück in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren.

