

# Zaren-Schnitten

Ein sahniger Blechkuchen mit Buttercreme aus Österreich

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Weizenmehl  
Backrahmen

### Biskuitteig:

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
5 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Semmelbrösel  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Tränke:

200 ml Orangensaft  
Fett  
5 EL Rum

### Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell  
400 ml Milch  
150 g Zucker  
250 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

### Belag:

240 g Löffelbiskuits  
600 g kalte Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

## 1 Vorbereiten:

Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit nur 400 ml Milch und 150 g Zucker** zubereiten, in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Backblech fetten, mehlen und einen Backrahmen (35 x 28 cm) darauf setzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °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. Semmelbrösel und Haselnüsse mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in dem Backrahmen glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**



Das Blech mit dem Backrahmen auf einen Kuchenrost stellen.

### 3 Tränke:

Orangensaft mit Rum mischen und den noch warmen Boden mit 1/3 des Saftes beträufeln.

### 4 Buttercreme:

Den Pudding gut durchrühren. Die sehr weiche Butter (ebenfalls Zimmertemperatur) mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Buttercreme gleichmäßig auf den erkalteten Boden streichen.

### 5 Belag:

Löffelbiskuits einzeln in der restlichen Orangensaft-Rum-Mischung tränken und diese dann dicht nebeneinander auf die Creme legen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und gleichmäßig auf die Löffelbiskuits streichen. Die Oberfläche mit Schokoraspeln bestreuen und am besten über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Schnitten statt mit Schokoraspeln mit Schokospänen bestreuen. Dafür 50 g Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, dünn auf eine Platte streichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen). Dann mit einem Spachtel dünne Späne abschaben.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.

