





Zitronen-Sahneschnitte mit Heidelbeeren

Leckere Zitronen-Schnitte mit Blaubeeren und Joghurt.

8 - 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Sahne-Schnitte
100 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)

Belag:

etwa 200 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)
200 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäckplatte mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Blechrand lösen, mit Papier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

- 3 Gebäckplatte längs in 3 gleichgroße Streifen schneiden (Abb. 1). Den ersten Streifen vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte legen.



4 Belag:

Beeren verlesen und waschen. Sahne in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Joghurt unterrühren. Die Hälfte der Sahne-Creme auf dem unteren Streifen verteilen und glatt streichen. Etwa die Hälfte der Heidelbeeren aufstreuen, den zweiten Gebäckstreifen vom Backpapier lösen, darauflegen und andrücken. Vom Beutel mit der Soße (liegt der Backm. bei) eine kleine Ecke abschneiden und die Soße kleckswise auf dem Streifen verteilen (Abb. 2). Übrige Sahne darauf verstreichen und mit den übrigen Beeren bestreuen. Oberen Streifen vom Papier lösen, auflegen und andrücken.



5 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch mit Beeren verzieren.