

Himbeerschnitten vom Blech

Von Kuchenfee

Wenn die Schnitten nach einer Nacht im Kühlschrank aus der Form kommen und die Sahne-Frischkäse-Creme zwischen den hellen Brandteig-Böden hervorlugt, ist klar, warum dieses Rezept bei mir immer wieder auf den Tisch kommt. Ich arbeite hier nämlich nicht mit dem üblichen Biskuitboden, sondern mit **echtem Brandteig aus der Konditor-Ausbildung**, gemacht mit halb Wasser, halb Milch und einer winzigen Prise Macisblüte. Das gibt eine ganz andere Textur als die Variante, die ihr vielleicht schon kennt.

Das Rezept geht zurück auf meine Zwischenprüfung damals, und ich habe es seitdem nicht mehr verändert, weil es einfach funktioniert. Wichtig ist nur eines: **den abgekochten Teig wirklich abkühlen lassen, bevor die Eier dazukommen**, sonst stocken sie sofort und ihr habt Rührei in der Schüssel. Hier kommt mein Rezept für die Himbeerschnitten vom Blech mit Brandteig-Boden, Frischkäse-Sahne-Creme und frischen Himbeeren.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
15 min	10 min	4 Std.	4 Std. 25 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BRANDTEIG

- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- 160 g Ei

FÜLLUNG

- 250 g Frischkäse
- 500 ml Sahne
- Zucker
- Himbeeren
- 1 EL Aromapaste &/oder Marmelade
- Optional

DEKOR

- 200 ml Sahne
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Sahnesteif

Werkzeuge

- Waage
- Winkelpalette
- Küchenmaschine
- Schüssel

Zubereitung

1. BRANDTEIG

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen.
- 02** Wasser, Milch & Butter zum kochen bringen. Mehl in eine Schüssel sieben.
- 03** Sobald die Flüssigkeit kocht, das Mehl in einer Portion dazu geben, den Herd auf mittlere Stufe stellen und das Mehl schnell einrühren. Hierbei entsteht ein Teigklumpen der unter konstantem rühren rund 3 Minuten im Topf "abgebrannt" werden muss.
- 04** Den Teig in eine Schüssel umfüllen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.
- 05** Ist der Teig abgekühlt, ein Ei nach dem anderen einrühren. Der Teig sieht für einen Moment total fies aus, hier bitte einfach geduldig weiter rühren (rühren, nicht aufschlagen!!).
- 06** Den Teig in 2 Portionen auf den Blechen verteilen und mit etwas Mühe glatt streichen.
- 07** Vor dem backen, den Teig großzügig mit Wasser besprühen.
- 08** Nach dem backen beide Böden komplett auskühlen lassen. Einen Boden in 3 Streifen schneiden, den anderen Boden gründlich in kleine, feine Stücke hacken.

2. FÜLLUNG

- 01** Sahne mit Zucker aufschlagen, zum Schluss das Sahnesteif einschlagen.
- 02** Die Sahne unter den Frischkäse heben, nach Wunsch auch etwas Aromapaste oder Marmelade dazu geben.
- 03** 1/3 der Füllung auf dem ersten Streifen verteilen, mit Himbeeren belegen und den nächsten Boden auflegen. So die Füllung & Böden aufbrauchen bis eine Schnitte entsteht die mit einer kleinen Menge der Füllung rund herum eingestrichen wird.
- 04** Die Schnitte mit den gehackten Stückchen überziehen und so mindestens 4 Stunden durchkühlen.

3. DEKOR

- 01** Die Sahne mit Vanillinzucker & Sahnesteif aufschlagen, mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Die Himbeeren aufsetzen und genießen!