

Rezept

Beerenschnitten

Ein Rezept von Beerenschnitten, am 01.10.2023

Zutaten

5 Eiweiße	1 Prise Salz
75 g Rohrzucker	1/4 TL Anispulver
150 g gemahlene Mandeln	1 EL Gluten (Weizenkleber; Reformhaus oder Bioladen)
1,2 kg frische Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)	100 g Sahne
1 EL Fruchtzucker	100 g Joghurt (1,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 20 SCHNITTEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 101 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße mit Salz und Rohrzucker über dem heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Das Anispulver mit Mandeln und Gluten mischen und unterheben.
2. Mandelmasse auf dem Blech verstreichen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, auf ein kaltes Backblech stürzen. Backpapier abziehen.
3. Die Beeren verlesen, eventuell waschen. Sahne steif schlagen, Joghurt und Fruchtzucker unter Rühren dazugeben. Die Joghurtcreme auf dem Mandelboden verteilen und mit den Beeren belegen.