Rezept

Erdbeer-Biskuit-Schnitten

Ein Rezept von Erdbeer-Biskuit-Schnitten, am 25.04.2024

Zutaten

50 g	Butter
125 g	Zucker
50 g	Speisestärke
	Zucker zum Bestreuen
600 g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
ca. 20	Melisseblättchen zum Verzieren
4	Eier (Größe M)
75 g	Mehl
	Backpapier für das Blech
5 Blatt	weiße Gelatine
75 g	Zucker
500 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200° vorheizen. Butter schmelzen lassen und beiseitestellen. Eier trennen. Eigelbe, 4 EL heißes Wasser und 100 g Zucker in ca. 3 Min. hell-schaumig schlagen. Flüssige Butter unter ständigem Rühren dazugeben. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Stärke mischen, daraufsieben und unterheben. Den Teig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. 12 Beeren beiseitestellen. Übrige Beeren zerkleinern und mit Zucker pürieren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine tropfnass zugeben und auflösen. Erdbeerpüree zugeben, zügig unterrühren, ca. 15 Min. kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Sobald das Püree zu gelieren beginnt, 400 g Sahne unterheben.

3. Biskuit halbieren und eine Hälfte auf das Blech legen. Einen Backrahmen um die Hälfte stellen. Erdbeersahne auf der Biskuithälfte glatt streichen. Die zweite Hälfte darauflegen und leicht andrücken. Dann ca. 30 Min. kalt stellen.

4. Den oberen Biskuit mit der übrigen Sahne bestreichen. Die restlichen Beeren halbieren und darauflegen. Mit Melisseblättchen verzieren.