

Rezept

Glühwein-Schmand-Schnitten

Ein Rezept von Glühwein-Schmand-Schnitten, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Kuchenteig

120 g in Sirup eingelegter Ingwer	500 g Margarine
690 g Zucker	1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz	6 TL Zimt
12 Eier	600 g Mehl
150 g Speisestärke	1 Päckchen Backpulver

Für die Creme

200 g Schmand	400 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif	

Für den Guss

3 Päckchen klarer Tortenguss (ungezuckert)	500 ml Glühwein
400 g Preiselbeeren aus dem Glas	

Außerdem

Johannisbeeren	Zucker zum Wälzen
Rosmarin für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Schnitten | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Zunächst den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Ingwer fein hacken. Margarine, 600 g Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handrührgerät für einige Minuten schaumig rühren. Zuerst Zimt, dann Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss den Ingwer unterrühren. Ein tiefes Backblech (Backpfanne) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
2. Johannisbeeren putzen, von den Stielen abzupfen und in Zucker wälzen. Anschließend ca. 1 Stunde trocknen lassen.

3. Schmand und 50 g Zucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen und unter die Schmandmasse heben.

4. Den gebackenen Boden aus dem Backblech heben und in Schnitten schneiden. Die Schmandcreme mit einem Löffel oder einer Spritztüte darauf verteilen und kalt stellen.

5. Tortenguss mit 4 EL Zucker in einem Topf mischen, nach und nach mit Glühwein glatt rühren und anschließend Preiselbeeren einrühren. Guss unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Die Glühweinmasse erkalten lassen, dann gleichmäßig auf der Schmandcreme verteilen und mit gezuckerten Johannisbeeren und etwas Rosmarin dekorieren.