

Rezept

Himbeer-Vanille-Schnitten

Ein Rezept von Himbeer-Vanille-Schnitten, am 18.04.2024

Zutaten

Für den Teig

450 g Mehl	3 TL Backpulver
2 Vanilleschoten	175 g Zucker
4 Eier	150 ml Sonnenblumenöl
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure	

Für die Himbeerschicht

500 g Himbeeren (TK)	2 Packungen Tortenguss (rot)
4 EL Zucker	500 ml Wasser

Für die Vanille-Sahne

400 ml Schlagsahne	2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker	

Als Topping

100 g weiße Schokolade	ein paar frische Himbeeren
-------------------------------	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Blech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 17 g F, 4 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen. Vanilleschoten längs aufschneiden und mit der Rückseite eines Messers das Mark herauskratzen. Vanille mit dem Zucker vermischen, Eier, Öl und Wasser hinzugeben und cremig aufschlagen. Mehl-Backpulver-Gemisch unterrühren.
3. Teig auf dem Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit für die Himbeer-Schicht Himbeeren leicht antauen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Himbeer-Püree durch ein Sieb streichen. Tortenguss mit Zucker und Wasser, wie auf der Packung beschrieben, zubereiten, leicht abkühlen lassen und mit dem Himbeerpüree verrühren.

5. Für die Vanille-Sahne Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Warmen Himbeerguss auf den ausgekühlten Kuchenboden verteilen und fest werden lassen.

6. Nachdem der Guss fest und komplett ausgekühlt ist, die Sahne darauf verteilen. Die Schokolade fein raspeln und ganz zum Schluss über den Kuchen streuen. Kuchen in Schnitten schneiden und mit frischen Himbeeren dekorieren.