

Rezept

Johannisbeer-Sahne-Schnitten

Ein Rezept von Johannisbeer-Sahne-Schnitten, am 26.04.2024

Zutaten

4 Eier	335 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Apfelsaft
300 g Mehl	3 EL Kakaopulver
1 Pck. Backpulver	400 g rote Johannisbeeren
800 g Sahne	4 Pck. Sahnesteif

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 28 g F, 5 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit 250 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Blech geben und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Beeren waschen und abtropfen lassen. 12 Rispen beiseitelegen, die restlichen Beeren abzupfen. Davon 150 g beiseitestellen, die übrigen Beeren pürieren. 600 g Sahne mit 80 g Zucker und 3 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Beerenpüree unterrühren, die ganzen Beeren unterheben. Die Johannisbeercreme auf dem Boden verteilen.
3. 200 g Sahne mit 1 TL Zucker und 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen und dünn auf die Johannisbeercreme streichen. Mit einem Löffel kleine Mulden eindrücken, die Rispen darauflegen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.