



Von **Dr.Oetker**  
am 15.04.2009

"Variante vom  
Schokino Kuchen"

## Schnelle Himbeer-Sahne-Schnitten

Menüart: **Kaffeetafel**  
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**  
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**  
Tags: **Backen, Rührteig, Kuchen aus der Form**

Zutaten für 9 Portion(en)

### Rührteig:

1 Backmischung Dr. Oetker Schokino Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
60 ml Milch

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Füllung:

etwa 300 g Himbeeren  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwas Puderzucker

### Verzieren:

etwas Puderzucker

### Zubereitung

### Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze:  
etwa 180°C  
Heißluft:  
etwa 160°C

### Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept  
anschließend auf  
<http://www.rezeptwiese.de>  
und/oder schreiben  
Sie einen Kommentar!

verarbeiten. Schokoladenflocken (liegen der Backmischung bei) gleichmäßig unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit:  
etwa 60 Minuten

Kuchen erst 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### **Füllung:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, Glasur-Beutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Minuten darin liegen lassen.

Kuchen in etwa 18 Scheiben schneiden.

Beutel abtrocknen, aufschneiden, Glasur dünn auf den Kuchenscheiben verstreichen und trocknen lassen. Himbeeren verlesen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Sahne auf 9 Kuchenscheiben verstreichen, mit den Himbeeren belegen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit den übrigen Kuchenscheiben belegen.

### **Verzieren:**

Die Schnitten mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Rosmarin verzieren.