



Von **Dr. Oetker**
am 18.02.2009

"Mit Erdbeeren und
Johannisbeeren"

Wie hat's geschmeckt?

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

Himmelsschnitten

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

Schwierigkeitsgrad: **etwas Übung erforderlich**
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**
Tags: **Backen, Rührteig, Kuchen vom Blech**

Zutaten für 10 Portion(en)

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Belag:

5 Eiweiß (Größe M)
40 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln

Füllung:

500 g Erdbeeren
250 g rote Johannisbeeren
2 EL Zitronensaft
1 EL Zucker
500 g kalte Schlagsahne
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine Fix (je 15 g)
1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Zubereitung

Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180°C

Heißluft:

etwa 160°C

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig am besten mit Hilfe einer Winkelpalette auf dem Blech verstreichen. Die Rührbesen säubern.

Belag:

Eiweiß mit einem Handrührgerät (Rührbesen) so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. 2 Esslöffel von dem Zucker kurz unterschlagen. Den Eischnee gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und alles mit Mandeln und übrigem Zucker bestreuen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit:

etwa 30 Minuten

Boden vom Blech lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Füllung:

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen. 10 kleine oder 5 große schöne Erdbeeren beiseitestellen, den Rest entstielen und würfeln. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und nur 100 g Beeren von den Rispen streifen. Erdbeerwürfel und Johannisbeeren mit Zitronensaft und Zucker vermischen. Sahne mit Gelatine Fix und Vanille-Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen. Fruchtmischung unterheben.

Den Boden längs in 3 Streifen (etwa 40 x 10 cm) schneiden und das Backpapier abziehen. Einen Boden auf eine Platte oder ein Brett legen und mit der Hälfte der Erdbeer-Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der übrigen Sahne bestreichen. Den letzten Boden in knapp 4 cm breite Streifen schneiden und auf die Sahne setzen. Schnitten mit Erdbeeren und Johannisbeerrispen dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

TIPPS:

Sie können statt Erdbeeren auch die gleiche Menge Himbeeren oder Johannisbeeren verwenden.
Die Schnitten schmecken am Tag der Zubereitung am besten.
Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührbesen müssen fettfrei sein.