PFIRSICH HIMBEERE SCHNITTE

4.8 bei 21 Bewertungen

40 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Eier gemeinsam mit Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren, dabei Mineralwasser dazugeben. Mehl nur löffelweise unterheben, bis alles eingearbeitet ist.
2. Die Masse auf ein mit einem Backrahmen umstelltes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
3. Für die Fülle Schlagobers steif schlagen und danach mit Naturjoghurt und Zucker vermischen. Die Gelatine laut Packungsanweisung zubereiten und in die Masse einrühren.
4. Jetzt einen Teil der Fülle auf den Boden leeren. Danach die Früchte auf die Creme legen und diese etwas hineindrücken.
5. Die restliche Creme darauf verteilen und danach für einige Stunden – am besten über Nacht – kalt stellen.

Zutaten

FÜR EIN BACKBLECH 20 X 30 CM

TEIG

180 g	Zucker
6	Eier
180 g	Weizenmehl 700
6 EL	Mineralwasser

FÜLLE

1	Dose Pfirsiche
200 g	frische Himbeeren
6 Blatt	Gelatine
300 g	Schlagobers
400 g	Naturjoghurt
60 g	Zucker