

# PREISELBEERSCHNITTE

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Ganz am Anfang die Schokolade auf einen Teller legen und im Backrohr bei 90° Grad schmelzen.
- 2** Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- 3** Butter, Zucker und Dotter anschließend in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.
- 4** Danach die geschmolzene Schokolade dazugeben und noch einmal gut durchrühren.
- 5** Das mit dem Mehl versiebte Backpulver und die Milch beimengen.
- 6** Am Schluss noch den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 7** Den fertigen Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen backen.
- 8** Den fertig gebackenen Kuchen gut auskühlen lassen und dick mit Preiselbeermarmelade bestreichen.
- 9** Das mit Sahnesteif (lt. Packungsanweisung) steifgeschlagene Obers daraufstreichen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### 1 BACKBLECH

#### TEIG

- 200 g Schokolade
- 5 Eier (Größe L)
- 200 g zimmerwarme Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Milch

#### BELAG

- 300 g Preiselbeermarmelade
- 500 g Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- etwas Schokolade