PREISELBEERSCHNITTE

4.8 bei 68 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Zuerst die Schokolade auf einen Teller legen und im Backofen bei 90° Grad weich werden lassen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Die erweichte Schokolade einrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

4. Den fertig gebackenen Kuchen gut auskühlen lassen und dick mit Preiselbeermarmelade bestreichen.

5. Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Packungsbeilage steif schlagen und auf den Kuchen streichen.
Die Schokolade fein hacken oder reiben und darüberstreuen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

200 g	Schokolade
5	Eier (Größe L)
200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Milch

BELAG

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