

# beerige Schnitte aus dem Ofenzauberer

## Zutaten:

### für den Teig:

4 Eier  
160 g Zucker  
120 g Mehl  
40 g Puddingpulver Vanille  
1/2 Pck. Backpulver

### für den Himbeerpudding

2 Pck. Puddingpulver Vanille  
4 EL Zucker  
200 ml Himbeersirup  
300 ml Wasser  
750 g Himbeeren (gefroren oder frisch)



### für die Sahne-Quark-Schicht

500 g Vanillequark  
2 EL Puderzucker  
500 ml Sahne  
ca. 6-8 TL Sanapart (ersatzweise Sofort-Gelatine)

### zur Verzierung

28 Butterkekse (in einer Packung sind 30 drin)  
ca 100 ml Sahne  
28 schöne Himbeeren frisch  
28 kleine Minzblätter

## Zubereitung:

### Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze

### Rost wie immer so weit nach unten wie möglich

Aus den Zutaten für den Teig fertigen wir einen Biskuit.

für diejenigen, die bisher für den Thermomix noch nicht das richtige Rezept gefunden haben und deswegen für einen Biskuit die alte Küchenmaschine noch rausholen schreibe ich gerne mein Rezept hier auf:

Den Rühraufsatz einsetzen. Die Eier und den Zucker in den Topf geben und für 2,5 Minuten / 50 °C / Stufe 4 cremig rühren lassen. Nach Ablauf der 2,5 Minuten ohne Temperatur ca. 12 Minuten auf Stufe 4 weiterschlagen.

Mehl, Puddingpulver und Backpulver zugeben und ca. 5 Sek. / Stufe 4 unterrühren. Deckel abnehmen und eventuell mit einem Teigschaber das restliche Mehl noch unterheben.

Den Ofenzauberer ganz dünn fetten (mit Kokosöl, Butaris oder Palmin), den Teig einfüllen und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig verteilen.

Den Ofenzauberer nun für ca. 15 - 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. (Wie immer gilt: Ihr kennt euren Ofen am Besten)



## Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@sauguad-und-lecker.de](mailto:beate@sauguad-und-lecker.de)

🌐 [www.sauguad-und-lecker.de](http://www.sauguad-und-lecker.de)

Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen, dann einen Backrahmen auf den gebackenen Boden stellen und etwas andrücken.

Dann bereiten wir den Himbeerpudding zu. Dazu mischen wir den Himbeersirup mit dem Wasser. (Dabei kann man auch gerne etwas mit dem Mischverhältnis variieren. Je nachdem wie süß ihr den Pudding wollt könnt ihr auch mehr oder weniger Sirup verwenden. Die Gesamtmenge sollten am Ende 500 ml sein.) Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und einen Pudding nach Packungsanleitung - jedoch nur mit den 500 ml Flüssigkeit - herstellen. Am Ende die Himbeeren unter den noch heißen Pudding heben und gut vermischen. Danach die Himbeermasse gleich auf den ausgekühlten Boden geben und gleichmäßig verstreichen.

Ich gebe den Kuchen dann schon mal für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

Für die Sahne-Quark-Schicht schlage ich zuerst die Sahne mit ca. 3-4 TL Sanapart/Gelatine. Dabei die Sahne erst etwas cremig schlagen, danach das Sanapart zugeben und fertig schlagen. Dann kurz zur Seite stellen

Den Quark mit 2 EL Puderzucker glatt rühren, dann ebenso 3-4 TL Sanapart unterrühren bis sich die Konsistenz festigt. Dann die Sahne mit einem Schneebesen unterheben und auf der Himbeermasse verstreichen.

Nun die Butterkekse auf der Sahne auslegen (schaut euch die Richtung auf meinen Bildern an - so passen genau 28 Stück drauf ohne dass man Kekse auseinanderbrechen muss) und für mind. 4 Stunden - am Besten aber über Nacht - in den Kühlschrank geben. Diese Ruhezeit ist wichtig damit die Kekse weich werden - und man die Schnitten so besser essen kann.

Vor dem Servieren mit der Garnierspritze Sahnetupfen auf jeden Butterkeks spritzen, mit kleinen Minzblättern und Himbeeren garnieren. Falls es gerade keine frischen Himbeeren gibt kann man auch gut auf Schokoladenröllchen oder Haselnusskrokant ausweichen.



## Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@saugquad-und-lecker.de](mailto:beate@saugquad-und-lecker.de)

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)