



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 6 Stk. Eier
- 30 dag Zucker
- 12 dag Mehl
- 3 dag zerlassene Butter
- 30 dag Erdbeeren
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Joghurt
- 250 g Topfen
- 250 g Schlagobers
- 8 Blätter Gelatine
- 63 ml Apfelsaft

Mein persönlicher Tipp

Frische, vollreife Früchte sorgen für wahren Genuss!:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Eva Ulram: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Erdbeerschnitte

Zubereitung

Biskuit

- Zutaten: 6 Eier, 15 dag Zucker, Vanillezucker, 12 dag Mehl, 3 dag flüssige Butter
- Eiklar und Dotter trennen. Eiklar zu Schnee schlagen.
- Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, flüssige Butter dazugeben.
- Mehl und Schnee unterheben.
- Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen (oder entsprechende Kuchenform verwenden) und bei 180° ca. 20 min. goldgelb backen.

Fülle

- Zutaten: 30 dag heimische vollreife Erdbeeren, 2 Pkg. Vanillezucker, 2 EL Zitronensaft, 1 Becher Joghurt, 25 dag Topfen, 15 – 20 dag Zucker, 1 Becher Obers geschlagen, 8 Blätter Gelatine, 63 ml Apfelsaft
- Topfen, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
- Gelatine laut Packungsangabe vorbereiten, langsam schmelzen und zum Apfelsaft geben.
- Noch in flüssigem Zustand in die Topfen-Joghurtmasse rühren.
- Zuletzt das steif geschlagene Schlagobers unterheben.
- Den Biskuitboden mit Erdbeermarmelade bestreichen, geschnittene Erdbeeren darauf verteilen.
- Fülle darüberstreichen und den Kuchen einige Stunden kühl stellen.
- Mit Schlagobers und Erdbeeren (kleine Früchte verwenden) verzieren.

Fertigstellen

- Den Biskuitboden mit Erdbeermarmelade bestreichen, geschnittene Erdbeeren darauf verteilen.
- Fülle darüberstreichen und den Kuchen einige Stunden kühl stellen.
- Mit Schlagobers und Erdbeeren (kleine Früchte verwenden) verzieren.