Brombeer-Schnitte mit Haselnüssen

Brombeer-Schnitte mit Haselnüssen



Teig

- 4 Eier
- etwas Salz
- 2 Esslöffel Wasser
- 80 g Puderzucker
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke

Creme

- 1 Stamperl (Schnapsglas) Brombeergeist
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g Brombeeren
- 100 g Zucker
- 5 Dotter (Eigelb)
- 150 g Joghurt
- 250 ml Sahne

Sirup

- 20 g Zucker
- 5 Esslöffel Wasser
- 1 Stamperl (Schnapsglas) Brombeergeist
- 200 g Brombeeren

Außerdem

- 125 ml Sahne zum Garnieren
- Backpapier für die Form

Teig zubereiten

1. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß mit kaltem Wasser und Salz zu cremigem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
4. Dotter mit einem Schneebesen kurz unterrühren.
5. Mehl, Speisestärke und Haselnüsse vermischt unter die Eimasse heben.
6. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 30 cm Länge) füllen.
7. Brombeeren waschen und verlesen.

Backen

1. Das Biskuit im Backrohr ca. 30 Minuten backen, in der Form überkühlen lassen.
2. Für den Sirup 20 g Zucker mit 5 Esslöffel Wasser aufkochen, 1 Stamperl Brombeergeist unterrühren und abkühlen lassen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Creme zubereiten

1. Für die Creme 300 g Brombeeren mit Zucker und Dottern über Dunst aufschlagen und dann pürieren, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und 1 Stamperl Brombeergeist und das Joghurt unterrühren, die Masse kalt stellen, sobald sie fest zu werden beginnt, 250 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

2. Das Biskuit aus der Form lösen und zweimal quer durchschneiden, die Biskuitböden mit Sirup benetzen, die Form mit neuem Backpapier auslegen, den unteren Boden wieder in die Form setzen, ein Drittel der Creme darauf streichen, den zweiten Boden darauf setzen und wieder ein Drittel der Creme darauf streichen, zuletzt den dritten Boden darauf setzen, mit dem letzten Drittel der Creme den Rand der Schnitte einstreichen, danach die Schnitte 2 Stunden kalt stellen.

3. Sahne aufschlagen, in einen Spritzsack füllen und die Schnitte damit verzieren, zuletzt die Schnitte mit Brombeeren garnieren.

4. Info:

5. Dieses Rezept hat uns freundlicherweise Walfi aus Walfi`s Backstube zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür!

Zutaten für eine Kastenform :