Heidelbeerschnitten

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kuchen, Modekuchen, Obstküche, Ofengerichte, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Teig:

4 Eidotter
15 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
10 dag Öl
10 dag Wasser
28 dag Mehl
1 Pkg. Backpulver
4 Eiklar
10 dag Kristallzucker
Schuss Rum
Prise Salz

Für die Creme:

50 dag Topfen
20 dag Zucker
2 Eidotter
2 Eiklar
geriebene Schale von 1 Zitrone
1 Becher Sauerrahm
300-500 g Heidelbeeren

Zubereitung

Für den Teig die Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker und Wasser schaumig rühren.
Öl langsam dazugeben.
Einen Schuss Rum hinzufügen.
Eiklar mit Kristallzucker schnittfest verrühren.
Mehl und Backpulver mischen.

Abwechselnd Mehl und Eischnee vorsichtig unterziehen.
Prise Salz beigeben.
Backblech gut ausfetten und den Teig darauf streichen.
Etwa 10-15 Minuten vorbacken.
Für die Topfenmasse Eiklar zu Schnee schlagen.
Alle restlichen Zutaten verrühren und den Eischnee unterheben.
Die Masse nun streifenweise auf den vorgebackenen Teig spritzen.
Dazwischen die Heidelbeeren geben, sodaß die Masse noch weiss bleibt und nicht von den Beeren abfärbt.
Kuchen noch weitere gute 20 Minuten fertigbacken.

Achtung: Nach Ende der Backzeit Kuchen NICHT im Rohr auskühlen lassen, sondern gleich aus dem heißen Ofen geben, da er sonst zu dunkel wird! (Bräunt stark nach!)