

Rezept 009 : Über- Drüber Schnitten

Zubereitung am Besten am Vortag !

Zutaten für 12 Personen :

Teig :

100g Butter
120g Kristallzucker
4 große Eier
1/16 l Milch (= 62,5 ml)
150g glattes Mehl
1 Kaffeelöffel Backpulver
200g Feinkristallzucker
100g Mandelplättchen

Creme :

1/2 l Schlagobers (= 500 ml)
40g Staubzucker
2 Packungen Vanillezucker
2 Packungen Sahnesteif
2 Becher Kaffeejoghurt

Sonstiges :

Staubzucker zum Bestreuen
Backpapier
Kuchenplatte

Zubereitung :

Backrohr auf 170°C vorheizen.

Teig :

Butter mit Kristallzucker ca. 5 Minuten schaumig rühren, Eier trennen (Eiklar aufheben !), Dotter einzeln nach und nach unter den Butterabtrieb rühren, Milch langsam einrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Feinkristallzucker nach und nach einschlagen und Eischnee nochmals kräftig aufschlagen. Eischnee auf den Teig streichen, mit Mandelplättchen bestreuen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 170°C etwa 18 Minuten backen.

Am Backblech vollständig auskühlen lassen, Kuchen in 2 Teile schneiden (in zwei Rechtecke).

Creme :

Schlagobers mit Staubzucker, Vanillezucker und Sahnesteif laut Packungsaufschrift steif schlagen. Kaffeejoghurt nach und nach unterheben und die Creme ca. 30 Minuten kalt stellen.

Eine Kuchenhälfte auf eine Kuchenplatte legen und mit der Creme bestreichen, dann die zweite Kuchenhälfte darauf legen.

Den Kuchen ca. 6 Stunden - am Besten über Nacht - im Kühlschrank durchziehen lassen.
Mit Staubzucker bestreuen und in Schnitten schneiden.

Guten Geschmack !