

# Himbeer-Schaumschnitten

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

300 g glattes Mehl  
190 g weiche Butter  
110 g gesiebter Staubzucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)  
2 Dotter (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
150 g glattes Mehl  
50 g Speisestärke

### Zum Festkleben:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Zum Bestreichen:

180 g Himbeermarmelade

### Vanillepudding:

½ l Milch  
4 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

### Zum Belegen:

750 g Himbeeren

### Schaum-Masse:

8 Eiklar (Größe M)  
350 g Zucker  
Saft von 1/2 Zitrone  
Staubzucker

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und rechteckig (30 x35 cm) ausrollen. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Backblech legen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 9 - 10 Minuten**

## 3 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Dottern, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz im warmen Wasserbad aufschlagen. Vom Herd nehmen und kalt rühren. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und unterheben. Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Das Backpapier außerhalb des Backrahmens mit Ei bestreichen und am Rahmen festkleben, damit die Masse nicht auslaufen kann. Die Masse einfüllen und glatt streichen.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**

#### 4 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Mürbteig mit Marmelade bestreichen und das erkaltete Biskuit auf den Mürbteig legen.

#### 5 Vanillepudding:

Für den Pudding Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf das Biskuit streichen. Den Kuchen ca. 1/2 Std. kalt stellen.

#### 6 Zum Belegen:

Die Himbeeren gleichmäßig auf dem Pudding verteilen.

#### 7 Schaum-Masse:

Für die Schaum-Masse Eiklar mit Zucker und Zitronensaft im warmen Wasserbad aufschlagen. Vom Herd nehmen und kalt rühren. Den Schaum auf die Himbeeren steichen und mit Staubzucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Das Ganze so lange backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**  
**Backzeit: ca. 8 - 12 Minuten**

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen funktioniert auch mit tiefgekühlten Himbeeren sehr gut. Dazu die Himbeeren nur antauen und nach dem Belegen mit Dr. Oetker Sahnesteif bestreuen.

