

Waldbeeren-Pudding-Schnitten

14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

6 Eier (Größe M)
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
240 g Universalmehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
80 g zerlassene Butter

Pudding-Obers-Creme:

7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
½ l Milch
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
400 ml geschlagenes Schlagobers

Beeren-Belag:

1 kg Beeren nach Wahl (Himbeeren,
Brombeeren, Heidelbeeren)

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben. Einen Backrahmen (30 x 30 cm) auf ein befettetes Backblech stellen. Die Masse im Backrahmen verteilen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Pudding-Obers-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Gelatine unter den noch heißen Pudding rühren. Unter mehrmaligem Umrühren bis zur beginnenden Gelierung (nach ca. 30 Min.) abkühlen lassen. Das Schlagobers unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den erkalteten Kuchen geben und glatt streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

Den Kuchen in Schnitten schneiden.



3 Obstbelag:

Die Waldbeeren dekorativ auf den Schnitten verteilen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer möchte kann die Beeren zusätzlich gelieren. 1/2 l verdünnten Himbeersaft und 2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot nach Packungsanleitung zubereiten. Abgekühlt mit einem Pinsel auf den Früchten verteilen und erstarren lassen.
- Die Schnitten sind im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar. **Achtung:** Die Beeren aber auf Verderbnis kontrollieren, da nicht geliert.

