

# Himbeer-Vanillecrèmeschnitten

42 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

3 Eier  
90 g Zucker  
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt  
½ Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
90 g Mehl, gesiebt  
½ TL Dr. Oetker Backpulver  
3 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl

### Himbeer-Belag:

2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille  
2 ½ dl Himbeersirup  
2 ½ dl Wasser  
750 g Himbeeren

### Vanillecrème:

2 Pck. Dr. Oetker Crème Pâtisserie  
5 dl Milch oder Wasser  
400 g Vanillejoghurt  
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt  
4 dl Rahm, steif geschlagen

### Löffelbiskuit-Einlage:

20 Stk. Löffelbiskuits (1/2 Packung)

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**

## 2 Teig:

Eier mit Zucker, Vanille Extrakt und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und das Öl mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 9 Minuten**

## 3 Den erkalteten Kuchenboden stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchenboden mit einem Backrahmen umstellen.

**4 Himbeer-Belag:**

puddingpulver mit Sirup und Wasser verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf den Kuchen streichen. Die Himbeeren auf dem Pudding verteilen.

**5 Vanillecrème:**

Crème Patisserie mit Milch oder Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Joghurt und Vanille Extrakt einrühren. Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterziehen.

**6 Löffelbiskuit-Einlage:**

Die Hälfte der Creme auf den Belag streichen und die Löffelbiskuit mit etwas Abstand darauflegen. Die übrige Creme aufstreichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine Erdbeer-Vanillecremeschnitte verwendet man Erdbeersirup, Erdbeeren und Erdbeerjoghurt.