

Himbeer-Baiser-Schnitten mit Eierlikör

Zutaten

Mürbeteig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
1 Ei
75 g Zucker

Biskuit und Baiser:

5 Eigelb
80 g Zucker
5 EL Wasser
100 g Mehl
1 Pkg Backpulver

5 Eiweiß
150 g Zucker

Füllung:

etwas Himbeermarmelade
500 g TK-Himbeeren
250 ml Apfelsaft
50 g Zucker
1 Pkg roter Tortenguss
400 ml Sahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Vanillezucker
2 Pkg Sahnesteif

Zubereitung

Als Erstes wird der Mürbeteig zubereitet, welcher die unterste, knusprige Lage des Kuchens bildet. Dafür werden alle Zutaten für den Mürbeteig miteinander verknetet. Wenn sich eine homogene Teigkugel gebildet hat, wird diese in Frischhaltefolie gewickelt und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank gelegt. Anschließend wird ein Backblech mit Backpapier ausgelegt und der Teig auf diesem ausgerollt, ungefähr in der Größe eines halben Backbleches. Besser etwas größer als zu klein ausrollen. Die überstehenden Reste können nach dem Backen abgeschnitten werden und in einer Dose sehr lange für schnelle Schichtdesserts oder ähnliches aufbewahrt werden. Der Teig wird bei 180 Grad ca. 25 Minuten gebacken, bis er leicht braun wird und dann auf einem Rost ausgekühlt.

Für den Biskuit werden Eigelb und 80 g Zucker so lange geschlagen, bis eine dicke, cremig schaumige Masse entsteht. Das Wasser, Mehl und Backpulver wird vorsichtig zugefügt und nur so lange wie nötig untergerührt. Diese Masse kann nun bereits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen werden. Separat wird das Eiweiß steif geschlagen, während man die 150 g Zucker einrieseln lässt.



[Link zum Rezept: Himbeer-Baiser-Schnitten mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Himbeer-Baiser-Schnitten mit Eierlikör

Der steife Eischnee wird dann auf der Eigelbmasse auf dem Backblech verteilt und gleichmäßig verstrichen. Das Backblech mit dem Baiser kommt bei 165 Grad für 30 Minuten in den Backofen und wird dann ebenfalls auf einem Gitterrost ausgekühlt. Anschließend wird er in der Mitte einmal durchgeschnitten, sodass zwei Stücke mit der Größe eines halben Backblechs entstehen. Der Mürbeteig kann jetzt an diese Größe angeglichen werden.

Auf den Mürbeteig wird die Himbeermarmelade verstrichen und eine Hälfte des Baisers daraufgelegt. Dann wird die Füllung zubereitet. Dazu wird der Saft mit dem Zucker und dem Tortenguss aufgeköcht, vom Herd genommen und die aufgetauten Himbeeren untergerührt. Die Himbeermasse wird auf dem unteren Baiser, welcher bereits auf dem Mürbeteig liegt, gleichmäßig verteilt und ausgekühlt. Jetzt muss nur noch die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif geschlagen und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergehoben werden. Die Eierlikörsahne auf den Himbeeren verteilen und das obere Baiserteil darauflegen und fertig.

Nach Geschmack kann man den Kuchen noch mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren dekorieren.

Leser-Tipp

Der Kuchen lässt sich mit verschiedensten Früchten kreieren. Sehr lecker auch mit Johannisbeeren oder auch klein geschnittenen Erdbeeren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Baiser-Schnitten mit Eierlikör](#)