

## Die fruchtig-leckeren Erdbeer-Sahne-Schnitten

Statt Erdbeerkuchen kann man einfach mal die leckeren Erdbeer-Sahne-Schnitten probieren. SWR4 Konditor Joachim Habiger versteckt die süßen Erdbeeren diesmal in einer Sahne-Creme, eingebettet in einem lockeren Biskuit-Teig.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

### Einkaufsliste:

#### **Für die Biskuitmasse:**

4 Eigelb  
50 g Zucker  
Vanillezucker  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
55 g Mehl (gesiebt)

#### **Für die Sahne-Creme:**

500 g Sahne (mind. 30 Prozent Fett)  
90 g Zucker  
5 Blatt Gelatine

#### **Außerdem:**

Backpapier  
Backrahmen (alternativ: Springform)  
Mindestens zehn schöne, möglichst gleich große Erdbeeren

#### **Backzeit und -temperatur:**

zirka zehn bis zwölf Minuten bei 230 Grad (Ober-/Unterhitze)

#### **Zubereitung der Biskuitmasse:**

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker gut schaumig schlagen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Wenn der Eischnee cremig ist, lässt er sich am einfachsten verarbeiten.

*Tipp: Eischnee nicht zu steif schlagen*

*Der Eischnee sollte nicht schnittfest sein, sondern **cremig**. Dann lässt er sich besser unterarbeiten. Wenn sich beim Herausnehmen des Rührbesens eine kleine Spitze (Zipfelmütze) bildet, hat der Eischnee die richtige, cremige Konsistenz.*

Die schaumig geschlagene Eigelbmasse in das Eiweiß einrühren und vorsichtig das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse auf ein Backpapier aufstreichen und sehr heiß (230 Grad) backen. Den Biskuit-Teig danach zuckern und abkühlen lassen.

*Tipp: Wann ist der Biskuitteig fertig?*

*Drücken Sie mit den Fingern kurz und vorsichtig auf die Oberfläche des Teigs. Wenn der Biskuitteig leicht zurückfedert und keine Spuren zu sehen sind, ist er fertig. Nicht zu lange backen!*

### **Zubereitung der Erdbeer-Sahne-Creme:**

Sahne und Zucker nicht zu steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auf dem Herd in einem Topf heiß auflösen. Mit etwa 50 g geschlagener Sahne vermischen, also die Temperatur angleichen, und vorsichtig unter die Sahne heben. Die gleich großen Erdbeerstücke unter die Creme heben.

*Tipp: Welche Erdbeeren passen in die Schnitten?*

*Wenn Sie zu große Erdbeeren haben, können Sie diese auch in kleine Stückchen schneiden und unter die Creme mischen.*

### **Die Fertigstellung der Erdbeer-Sahne-Schnitten:**

Den gezuckerten Biskuit umdrehen und das Backpapier abziehen. Anschließend auf die Größe des Backrahmens schneiden, es müssen zwei gleich große Stücke sein. Den Backrahmen auf Backpapier stellen, dann einen Teil Biskuit in die Backform legen und auf den Kuchenboden etwas Sahne-Creme verteilen. Die gut gesäuberten großen Erdbeeren in eine Reihe stellen. Mit der restlichen Sahne-Creme bedecken und den zweiten Boden auflegen.

*Tipp: Portionierung des Biskuit-Bodens*

*Schneiden Sie den zweiten Boden gleich in Schnitten, dann können Sie den Kuchen nachher besser portionieren.*

Für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Die Sahneschnitte abschließend mit Puderzucker bestreuen.

*Tipp: Springform statt Backrahmen*

*Falls Sie keinen rechteckigen Backrahmen besitzen – es eignet sich auch eine runde Springform.*