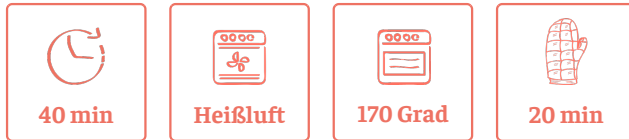


PFIRSICH HIMBEERE SCHNITTE

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 20 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Eier gemeinsam mit Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren, dabei Mineralwasser dazugeben. Mehl nur löffelweise unterheben, bis alles eingearbeitet ist.
- 2** Die Masse auf ein mit einem Backrahmen umstelltes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
- 3** Für die Fülle Schlagobers steif schlagen und danach mit Naturjoghurt und Zucker vermischen. Die Gelatine laut Packungsanweisung zubereiten und in die Masse einrühren.
- 4** Jetzt einen Teil der Fülle auf den Boden leeren. Danach die Früchte auf die Creme legen und diese etwas hineindrücken.
- 5** Die restliche Creme darauf verteilen und danach für einige Stunden – am besten über Nacht – kalt stellen.



Zutaten

FÜR EIN BACKBLECH 20 X 30 CM

TEIG

- 180 g Zucker
- 6 Eier
- 180 g Weizenmehl 700
- 6 EL Mineralwasser

FÜLLE

- 1 Dose Pfirsiche
- 200 g frische Himbeeren
- 6 Blatt Gelatine
- 300 g Schlagobers
- 400 g Naturjoghurt
- 60 g Zucker