

Stachelbeerschnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Weizenmehl, 3 gr Backpulver, 345 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Ei, 125 gr Butter, 1 Päckchen Gelatine, 750 gr Stachelbeeren, 1 Päckchen Pudding-Sahne-Geschmack, 1 Päckchen Mandel Krokant, 500 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 4 Esslöffel Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, waschen, abtropfen lassen. Sahne mit 50 gr. Zucker und Sahnesteif steif schlagen, vorsichtig den Zitronensaft unterziehen.

Die Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und 75g Zucker, Vanillin-Zucker und ein Ei hineingeben. Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten, die Butter auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig in der Größe von etwa 30 x 30cm auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen. Backzeit etwa 20 Minuten bei 200°. Sofort nach dem Backen die Platte auf dem Backblech halbieren, lösen, erkalten lassen.

Für die Füllung: Blatt Gelatine nach Packungsangabe Quellen lassen. Die Stachelbeeren mit 200gr. Zucker und 2Eßl. Wasser unter vorsichtigem Rühren weich dünsten (dürfen nicht zerfallen), abtropfen lassen, den Saft evtl. mit Wasser auf 250ml auffüllen. 5Eßl. von der Flüssigkeit abnehmen mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Die übrige Flüssigkeit erhitzen, das Puddingpulver unter Rühren in die kochenden, von der Kochstelle genommene Flüssigkeit geben. Nochmals kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, die gequollene Gelatine dazugeben, so lange rühren bis sie gelöst ist, die Stachelbeeren unterheben, kalt stellen, ab und zu durchrühren. Eine der beiden Knetteigplatten mit der Stachelbeermasse gleichmäßig bestreichen, die zweite Platte darauf legen, gut andrücken. Die Sahne gleichmäßig auf dem oberen Knetteigboden verstreichen und mit dem Krokant bestreuen. Das Gebäck in Schnitten von beliebiger Größe schneiden.