



www.mampfbunny.ch

Frischkäse-Quark Schnitten

Zutaten reichen aus, um ein Backblech Teig herzustellen und ca. 12 Stück Schnitten in der Grösse von 10x5 cm zu schneiden und füllen.

Zutaten

Kuchen:

4 Eier
250 g Mehl
200 g Zucker
1/2 Päckchen Backpulver
125 ml Öl
125 ml Wasser
2 cl Rum
1 -2 EL Aprikosenkonfitüre

Creme:

Die Creme am Besten am Vortag zubereiten oder einige Stunden Kühlzeit einplanen.

290 g Frischkäse
180 g Joghurt
250 g Quark
50 g Zucker
1 Prise Salz
1/4 l Rahm
1/2 Limette (Saft und Schale)
5 Blatt Gelatine

Zubereitung

Für die Creme verrührt ihr Frischkäse, Joghurt, Quark, Zucker mit dem Saft und der Schale der Limette. Den Rahm schlägt ihr auf und die Gelatine weicht ihr in kaltem Wasser ein.

Nun die Gelatine aus dem Wasser in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen. Nicht kochen, denn dann verliert sie die Gelierfähigkeit!

Sobald die Gelatine geschmolzen ist, nehmt ihr den Topf vom Herd und rührt nach und nach etwas von der Creme unter. Das nennt man angleichen, so geliert es euch nicht direkt, wenn ihr die Gelatine zur restlichen Creme gebt, und ihr habt keine Klumpen.

Nun das Gelatine-Creme Gemisch zügig unter die restliche Creme rühren. Den Rahm



www.mampfbunny.ch

unterheben und die Creme kaltstellen.

Für den Kuchen die Eier trennen, Eiweiss zu Eischnee schlagen und Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Wenn das Eigelb hell und schaumig das Öl langsam unterrühren.

Im Anschluss, Mehl (mit Backpulver gemischt) abwechselnd mit dem Wasser und dem Rum unterrühren.

Eischnee vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Bei 180° C Umluft für ca. 20-30 Minuten backen. Wenn er schön goldgelb ist und er wieder hochkommt, wenn ihr ihn eindrückt, ist er fertig. Solange er noch warm ist, direkt mir Konfitüre einstreichen. Nun lässt ihr den Teig auskühlen.

Wenn der Teig ausgekühlt ist, könnt ihr ihn für die Schnitten Variante entweder in gleich grosse Stücke schneiden oder ihr lässt ihn wie er ist und spritzt die Creme direkt drauf und schneidet ihn dann Stücke.

Ich habe gleich grosse Rechtecke geschnitten, die Creme auf ein Rechteck gespritzt, ein zweites Rechteck Kuchen draufgelegt und oben nochmals Creme gespritzt. Siehe auch Foto unten.

Nun könnt ihr ihn nach Geschmack dekorieren, mit Zuckerstreusel, frischen Früchten oder Fruchtsauce.