

SPEKULATIUS-SCHNITTEN / LAST MINUTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#41



- ANZEIGE -

Weihnachten steht vor der Tür und ihr braucht noch ein Last-Minute Dessert? Dieses Spekulatius-Schnitten-Rezept ist genau das Richtige. Geht schnell, schmeckt lecker und macht viele Leute satt.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 28

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

BISKUIT

Lege die Spekulatiuskekse mit der Unterseite nach oben hinein. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, Zimt und Vanilleextrakt etwa 5-10 Minuten weißcremig. Hacke die Walnüsse grob.

Siebe das Mehl und hebe es unter den Biskuit und verteile ihn über den Spekulatiuskekse. Streue die Walnüsse darüber und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für 15 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen heraus und lasse ihn komplett erkalten. Entferne den Backrahmen nicht.



Anstelle des normalen Weizenmehls kannst du auch Backmehl verwenden.

SCHMANDCREME

Verrühre den Schmand mit Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

Lass die Pfirsiche abtropfen und schneide sie in kleine Würfel. Hebe sie unter der Creme. Verteile die Creme auf dem komplett abgekühlten Biskuit.

Streiche die Creme glatt und setze die übrigen Spekulatiuskekse darauf. Stelle die Spekulatiuschnitten für 2 Stunden oder abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank. Entferne den Backrahmen und die Backfolie.

Teile die Schnitte zum Servieren entsprechend der Größe der Spekulatiuskekse in 28 Stücke.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BISKUIT :

- 28** Spekulatiuskekse
- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Zimt
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Walnüsse
- 100 g** Mehl

SCHMANDCREME:

- 200 g** Schmand
- 250 g** Quark
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 8 TL** San-apart
- 1** Pfirsich (Dose)

DEKORATION:

- 28** Spekulatiuskekse