



# BUTTERKEKS-SCHNITTE MIT VANILLEPUDDING, FRUCHTSCHICHT UND SAHNE



Murat hat sich einen Butterkeks-Kuchen gewünscht. Diesen Wunsch habe ich ihm mit diesem Blechkuchen erfüllt. Wer den Kuchen lieber No-Bake, also ohne Backen zubereiten möchte, lässt den Biskuit einfach weg. Aber ich finde diese Schnitte einfach nur perfekt! Luftig, cremig, fruchtig und nicht zu süß. Und glaubt mir, Tonka Wonka, also die Paste aus der Tonkabohne passt perfekt zur Fruchtschicht und optimiert den Geschmack so sehr. Probiere den Kuchen einfach mal aus.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**11 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 20

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor. Belege ein Lochblech mit Backfolie, lege 4x5 Butterkekse in die Backform, stelle einen Backrahmen darum und stelle seine Größe passend an die Kekse ein.

## BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt etwa 10-15 Minuten cremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es unter.

Fülle den Biskuit über die Butterkekse und streiche ihn glatt. Backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 11 Minuten. Nimm ihn heraus und lasse ihn mit Backrahmen abkühlen.

## FRUCHTSCHICHT

Lasse die Früchte auftauen. Püriere sie mit dem Wasser und gib nun alle Zutaten in einen Topf. Lasse die Fruchtmasse nun aufkochen und dann mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen, damit das Agaragar wirken kann. Schalte den Herd aus und lasse das Fruchtpüree etwa lauwarm abkühlen. Gieße es dann über den Biskuit und verstreiche es. Stelle den Kuchen in den Kühlschrank und bereite den Pudding zu.

## VANILLEPUDDING

Verrühre etwas Milch mit den restlichen Zutaten in einem kleinen Topf klümpchenfrei. Gieße die restliche Milch dazu, stelle den Herd auf mittelhohe Hitze und koche den Pudding auf, rühre dabei stetig, damit er nicht am Topfboden anlebt. Lasse ihn etwa 10 Minuten abkühlen und rühre ab und zu durch. Gieße den warmen Pudding über die Fruchtmasse und streiche ihn glatt. Stelle den Kuchen für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

## SAHNECREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Masse mit dem Sanapart steif.

## FERTIGSTELLEN

Verstreiche die Creme auf dem kalten Pudding glatt und lege nun die restlichen 20 Kekse

## BODEN:

- 20 Kekse
- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 50 g Mehl

## FRUCHTSCHICHT:

- 350 g gemischte Beeren (frisch oder TK)
- 100 g Wasser
- 30 g Zucker
- 1 TL Tonka Wonka
- 5 g Agar Agar

## VANILLEPUDDING:

- 500 g Milch
- 2 Eigelbe
- 45 g Speisestärke
- 40 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt

## SAHNECREME:

- 250 g Quark
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 500 g Sahne



## BUTTERKEKS-SCHNITTE MIT VANILLEPUDDING, FRUCHTSCHICHT UND SAHNE

darauf. Stelle den Kuchen mindestens eine, besser aber 2 Stunden kalt. Löse den Backrahmen und schneide die Torte zwischen den Keksen entlang in Stücke und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

**7.5 TL** San-apart

ZUM FERTIGSTELLEN:

**20** Kekse