

# HIMBEERSCHNITTE



Fruchtige Himbeerschnitte mit lockerem Biskuit und feinem Vanillepudding.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und bereite einen Backrahmen mit 25x25 cm vor.

## TEIG

Rühre die Eier, das Salz, den Zucker und das Vanilleextrakt sehr cremig. Rühre das Öl und das Mineralwasser kurz bei niedriger Stufe ein. Vermische die restlichen Zutaten, siebe sie und rühre sie ebenfalls kurz ein. Fülle den Teig in die Backform ein und backe ihn bei 175 °C O/U für ca. 30-35 Min. Vergesse die Stäbchenprobe nicht. Lasse den Teig anschließend komplett abkühlen.

## PUDDING

Vermische alle Zutaten und lasse sie bei niedriger bis mittlerer Stufe vorsichtig aufkochen. Andere Methode: Verrühre 6 EL Milch mit der Stärke und dem Zucker. Koche die restliche Milch mit dem Vanilleextrakt auf, rühre das Milch-Stärke-Gemisch ein und lasse es nochmals aufkochen. Verteile den Pudding auf dem abgekühlten Biskuitteig und lasse ihn abkühlen.

## BELAG

Verteile die Himbeeren auf dem Pudding. Verrühre den Kirschsafte, den Zucker und die Stärke und lasse es vorsichtig bei mittlerer Hitze aufkochen. Lasse es für 1 Min. köcheln und verteile es über den Himbeeren. Lasse die Schnitte anschließend im Kühlschrank für 2 Stunden abkühlen und schneide sie danach in Quadrate und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## TEIG:

- 3 Eier
- 1 Pr. Salz
- 150 g Zucker
- Vanilleextrakt
- 100 ml Öl
- 100 ml Mineralwasser
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- ½ Päckchen Backpulver

## PUDDING:

- 500 ml Milch
- 50 g Speisestärke
- Vanilleextrakt
- 40 g Zucker

## BELAG:

- 750 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 750 ml Himbeersaft (oder Kirschsafte)
- 40 g Zucker
- 65 g Speisestärke