Preiselbeerschnitte

1/2 Biskuit

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

1 Blech



Zutaten

6	Eier
180 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker
180 G	Mehl
1/2 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für das Biskuit Eier mit Zucker dickschaumig schlagen.
2. Mehl und Backpulver versieben und vorsichtig unterziehen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen
4. Nach dem Backen vorsichtig vom heißen Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Preiselbeercreme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig

1 Blech



Zutaten

500 G	Schlagobers (2 Becher)
3 BLATT	Gelantine
300 G	Preiselbeermarmelade

Zubereitung

1. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Etwa zwei bis drei Esslöffel der Marmelade heiß machen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die restliche (nicht erwärmte) Marmelade unterrühren
3. Schlag aufschlagen und unter die ausgekühlte Marmelade rühren.
4. Die Creme auf das Biskuit streichen und schon kann der Kuchen serviert werden.