

Brombeerschnitten

Dessert für 6 Personen

1 Backblech von 30×33 cm

Backpapier für das Blech

Biskuit:

200 g	Butter
125 g	Zucker
1	Zitrone, Schale und Saft
6	Eigelb
2–3 EL	Milch
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2–3 EL	Brombeer- oder Johannisbeer- gelee
400 g	Brombeeren

Meringuage:

6	Eiweiss
1 Prise	Salz
175 g	Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

1 Biskuit: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Zitronenschale und -saft darunterrühren. Eigelb beifügen und rühren, bis die Masse hell wird. Milch darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

2 Teig auf das mit Backpapier belegte Blech geben, glatt streichen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.

3 Blech herausnehmen, Ofen auf 250 °C einstellen. Gelee auf heisses Biskuit geben

und gleichmässig verteilen. Brombeeren darauf verteilen. In der Mitte des aufheizen- den Ofens 5–10 Minuten backen.

4 Meringuage: Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker portionenweise darunter- mischen. Masse auf den Brombeeren ver- teilen. In der Mitte des auf unterdessen 250 °C vorgeheizten Ofen 5–10 Minuten fertig backen.

5 Schnitten schneiden, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

INFOS

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

 vegetarisch

Nährwerte pro Portion: Energie 763 kcal
Eiweiss 13 g, Fett 37 g, Kohlenhydrate 94 g

