

Fruchtige Schnitten

Unglaublich saftig und mit dem vollen Aroma von frischen Früchten und Beeren – ganz schön schwierig, diesen sommerlichen Schnitten zu widerstehen.



Johannisbeer-Schnitten

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für das Express-Backblech (26½ x 40½ cm), mit Backpapier belegt (siehe Tipp)

Ergibt ca. 16 Stück

400 g Johannisbeeren

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Wasser

Johannisbeeren, Zucker und Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen, bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, etwas abkühlen, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 3 dl).

Teig

200 g Butter, weich

200 g Zucker

4 Eigelbe

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und
1 Esslöffel Saft

4 Eiweisse

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1. Butter in einer Schüssel weich rühren.
2. Zucker, Eigelbe, Zitronenschale und -saft darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist (ca. 5 Min.). 2 dl Johannisbeersaft darunterrühren, restlichen Saft beiseite stellen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem Eischnee unter die Masse ziehen. Den Teig in das vorbereitete Blech geben, glatt streichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Papier auf ein Gitter schieben. Biskuit dünn mit dem beiseite gestellten Johannisbeersaft bestreichen, 2-mal nach je ca. 15 Min. wiederholen. Biskuit auskühlen. Vor dem Servieren in rechteckige Stücke von ca. 4 x 8 cm schneiden.

Tipp: Teig in einer Springform von 26 cm Ø backen. Formenboden mit Backpapier belegen, Rand fetten und bemehlen. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

Pro Stück: 12 g Fett, 4 g Eiweiss,
28 g Kohlenhydrate, 988 kJ (236 kcal)