

Flocken-Sahne-Schnittchen



Flocken-Sahne-Schnittchen



Zutaten (für 12 Stückchen):

100 ml Milch
100 ml Wasser
75 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter + Butter für das Blech
200 g Weizenmehl Type 405
+ Mehl für das Blech
3 Eier
1/2 Glas Preiselbeeren (= 200 g)

500 ml Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Puderzucker



Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 15-20 Min.
Kühlzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung:

Milch, 100 ml Wasser, 1 Prise Zucker, Salz und 50 g Butter in einem Topf aufkochen. 100 g Mehl sieben und mit Hilfe eines Kochlöffels in die Flüssigkeit einrühren. So lange rühren, bis sich ein hellbrauner Belag am Topfboden bildet. Brandmasse in eine Rührschüssel geben und mit Folie abgedeckt auskühlen lassen. 3 Eier mit Hilfe eines Mixers mit Rührbesen auf niedriger Stufe einzeln unter die Brandmasse rühren (nicht schaumig schlagen!). Restliche Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten. Brandmasse auf einem gefetteten und gemehlten Backblech verstreichen, mit Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Boden halbieren und eine Hälfte mit Preiselbeeren bestreichen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf den Preiselbeeren verteilen. Übrigen Boden in 12 Stückchen schneiden, auflegen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Flocken-Sahne-Schnittchen mit Puderzucker bestäuben, scharfen oder Elektro-Messer in Stücke schneiden und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

