

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Die besten

Fruchtigen Schnitten



Weltbild

Oda Tietz

Die besten
Fruchtigen Schnitten



Weltbild

Inhalt

Feine Fruchtschnitten mit Beeren

[Ribiselschnitten](#)

[Himbeerschnitten](#)

[Bunte Creme-Schnitten](#)

[Stachelbeerschnitten](#)

[Hollerschnitten](#)

[Fruchtige Schnitten mit Gelee](#)

[Erdbeer-Rum-Schnitten](#)

[Feine Erdbeerschnitten](#)

[Fruchtschnitten mit Marzipan](#)

[Cremige Ribiselschnitten](#)

[Ribiselschnitten mit Kokosdecke](#)

[Schnitten mit Schwarzbeeren](#)

[Preiselbeerschnitten mit Streuseln](#)

[Ribisel-Streusel-Schnitten](#)

[Schwarzbeerschnitten mit Streuseln](#)

[Schwarzbeerschnitten mit Rahm](#)

[Brombeer-Walnuss-Schnitten](#)

[Brombeer-Apfel-Schnitten](#)

[Rosinen-Schoko-Schnitten](#)

[Blaue Schnitten](#)

[Schnitten mit Hollergelee](#)

Feine aromatische Schnitten

[Pfirsichschnitten](#)

[Mohn-Marillen-Schnitten](#)

[Nektarinenschnitten](#)

[Marillenschnitten](#)

[Weichsel-Streusel-Schnitten](#)

[Fruchtige Schnitten mit Walnüssen](#)

[Zwetschkenfleck](#)

[Knusperschnitten](#)

[Fruchtige Karamellschnitten](#)

[Buttriger Zwetschkenfleck](#)

[Topfen-Pfirsich-Schnitten](#)

[Fruchtige Kokosschnitten](#)

[Donauwellen](#)

[Apfelschnitten mit Streuseln](#)

[Apfelschnitten mit Rum](#)

[Birnenschnitten](#)

[Apfelschnitten](#)

[Fruchtige Schnitten mit Quitten](#)

[Birnen-Streusel-Schnitten](#)

[Apfelmusschnitten](#)

[Bananenschnitten](#)

[Orangen-Kokos-Schnitten](#)

Feine Fruchtschnitten mit Beeren

Mit diesen zauberhaften Schnitten wird man die Familie und die Gäste zum Staunen bringen. Sie sehen nicht nur toll aus, sie verwöhnen auch den Gaumen aufs Vorzüglichste. Und auch die Zubereitung macht Spaß, denn da kann die Fantasie sich so richtig austoben.

Ribiselschnitten

ZUTATEN

Für den Teig

450 g Mehl

1 Würfel Germ (42 g)

80 g Zucker

250 ml Milch

1 Prise Salz

80 g zimmerwarme Butter

50 g geriebene Mandeln

1 EL gehackte Mandeln

Für den Belag

500 g abgetropfter Topfen

2 Eier

30 g Mehl

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Schlagobers

100 ml Milch

1,5 kg Ribisel

Für den Guss

500 g stichfester Sauerrahm

2 Eier

1 EL Vanillepuddingpulver

80 g Zucker

Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Germ hineinbröckeln, 1 TL Zucker und $\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch verrühren, in die Vertiefung gießen, etwas Mehl vom Rand zugeben, einen breiartigen Vorteig herstellen.

2

Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Salz, Butter und Mandeln auf den Mehlrand geben, alles gut verkneten, dabei die restliche

Milch zugeben. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

3

Für den Belag den Topfen in eine Schüssel geben und mit Eiern, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Schlagobers und Milch verrühren.

4

Ribisel waschen, von den Rispen streifen.

5

Für den Guss den Sauerrahm mit Eiern, Puddingpulver und Zucker verrühren.

6

Ein Backblech einfetten. Den Teig zusammenstoßen, auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das Backblech legen und einen Rand hochziehen.

7

Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Topfenmasse aufstreichen, Ribisel darauf anordnen und den Guss darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C (Gas Stufe 3, Umluft 180°C) etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben. In längliche oder quadratische Stücke schneiden.



Himbeerschnitten

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier**
- 3 EL warmes Wasser**
- 125 g Zucker**
- 1 Pck. Vanillezucker**
- 1 Prise Salz**
- 100 g Mehl**
- 30 g Speisestärke**
- 1/2 TL Backpulver**

Für den Belag

- 125 g Himbeermarmelade**
- 500 g Schlagobers**
- 1 Pck. Vanillezucker**
- 2 TL Zucker**
- 1 kg Himbeeren**

Für den Guss

- 1 Pck. rotes Tortengelee**

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben.

2

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, auf den Eischnee sieben, alles unter die Eigelbmischung ziehen. Nicht rühren!

3

Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig daraufgeben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Gas Stufe 2, Umluft 160°C) etwa 12 bis 14 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, danach mit Marmelade bestreichen.

4

Schlagobers mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit

Sterntülle füllen und die Fruchtschnitten bespritzen. Die Himbeeren darauf anordnen. Das Tortengelee nach Packungsaufschrift herstellen, die Himbeeren damit überziehen.

5

Den Kuchen in längliche Stücke schneiden.

Variante

1

Für den Belag können Sie auch Erdbeermarmelade und Erdbeeren verwenden.

2

Dekorieren Sie die Fruchtschnitten mit Erdbeerschmetterlingen. Dafür die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

3

Pro Schmetterling braucht man 4 Scheiben (1 große Erdbeere). Um die obere Hälfte von 2 Scheiben dünne Streifen für die Fühler abteilen, aber nicht abtrennen. Die Scheiben nebeneinander legen, die Fühler nach oben drücken, darunter 2 kleinere Scheiben anlegen. Die Fühler kann man auch mit flüssiger Kuvertüre zeichnen.



Bunte Creme-Schnitten

ZUTATEN

Für den Teig

4 Eier
4 EL warmes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Für den Belag

1 Pck. Mandelpuddingpulver
7 EL Zucker
500 ml Milch
50 g geriebene Mandeln
250 g zimmerwarme Butter
1 kg Beerenobst (Schwarzbeeren, Brombeeren, 400 g Himbeeren, 400 g Walderdbeeren)
300 g Ribiselgelee

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig die Eier trennen. Eigelb und Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter schlagen.

2

Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und mit dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver unter die Eigelbmasse heben. Nicht rühren!

3

Ein Backblech einfetten, mit Backpapier belegen, den Teig aufstreichen und sofort im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Gas Stufe 2, Umluft 160°C) etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und das Backpapier entfernen.

4

Den Biskuitboden zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen. Für den Belag das

Puddingpulver mit 4 EL Zucker in etwas kalter Milch verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Mandeln einrühren, danach den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5

Mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet. In einer Schüssel die Butter schaumig schlagen, den Pudding esslöffelweise einrühren. Die Creme kühl stellen.

6

Die Beeren waschen. Den Biskuitboden mit der Creme bestreichen, die Beeren darauf anordnen. Das Ribiselgelee leicht erwärmen, die Früchte damit überziehen.