OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 01.01.2015 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:32 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nuss-erdbeerschnitten

Nuss-Erdbeerschnitten

Zutaten:

Knetteig:
150 g Weizenmehl,
50 g Speisestärke,
1 gestr. TL Backpulver,
100 g Puderzucker,
1 P. Vanillezucker,
100 g gemahlene Haselnüsse,
150 g Butter oder Margarine.

Zum Bestreichen:
150 g Erdbeer- oder Johannisbeergelee.

Biskuitteig:
4 Eier,
2 EL heißes Wasser,
125 g Zucker,
125 g Weizenmehl,
25 g Speisestärke,
1 gestr. TL Backpulver.

Belag:
1,5 kg Erdbeeren,
50 g Puderzucker,
2 P. Tortenguss,
50 ml Wasser oder roter Saft.

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm)ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Heißluft: 180 °C) etwa 12 Minuten backen, anschließend mit dem Gelee bestreichen. Dann aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten, auf den Knetteigboden geben und bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten im Backofen backen. Dann Backblech auf ein Kuchenrost stellen und abkühlen lassen. Erdbeeren putzen, halbieren, mit Puderzucker bestäuben und ziehen lassen. Erdbeeren auf ein Sieb geben, Saft auffangen, Beeren auf dem Boden verteilen. Aus Tortenguss und Saft (mit Wasser auf 500 ml auffüllen) einen Tortenguss zubereiten, auf die Erdbeeren geben und fest werden lassen. Nach Belieben mit Pistazien und Sahne

garnieren.