

Hier und heute



Fruchtige Brombeerschnitten

Marcel Seegers Brombeerschnitten sind ideal als fruchtiger Snack für zwischendurch oder für ein Picknick. Der Konditormeister zeigt, wie man den „Kuchen“ zur „Schnitte“ macht, eine fruchtige Füllung herstellt und welcher Boden am besten geeignet ist.

Rezept

Fruchtige Brombeerschnitten

von Marcel Seeger, für eine Backform von circa 20 x 20 cm

Zutaten Rührteigboden

- 50 g Margarine, alternativ Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl, Typ 550
- 2 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Backform von circa 20 x 20 cm Durchmesser und 5 cm Höhe Durchmesser vorbereiten.

Tipp: Alternativ kann man eine entsprechende Auflaufform oder andere hitzebeständige Formen verwenden.

Margarine, Zucker, Vanillemark und Salz gut verrühren, dabei die Eigelbe nach und nach dazu geben. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Den fertigen Rührteig in die Backform geben und glatt streichen.

Zutaten Baisermasse

- 2 Eiweiße (Gr. M)
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mandeln gehobelt, zum Aufstreuen auf die Baisermasse

Zubereitung

Aus dem Eiweiß, Zucker und Salz einen steifen Eischnee herstellen. Den Eischnee auf den Rührteigboden geben und die gehobelten Mandeln gleichmäßig darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten backen und danach in der Backform abkühlen lassen.

Zutaten Fruchtfüllung

- 400 g Brombeeren
- 600 ml Brombeersaft, gekauft (alternativ dunkler Traubensaft)

- 1 Spritzer Zitronensaft
- 120 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver (ca. 74 g)

Zubereitung

400 ml Brombeersaft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Die restlichen 200 ml des Safts mit dem Puddingpulver verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Alles noch einmal aufkochen, bis sich eine glatte Fruchtfüllung ergibt.

Nun die frischen Brombeeren vorsichtig unter die gebundene Flüssigkeit heben und anschließend die Fruchtfüllung in die Backform auf den Teigboden geben und gleichmäßig verteilen.

Alles circa 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen. Danach die Backform lösen und den Kuchen in circa 10 x 5 cm große Schnitten schneiden.

Tipp

Wer die Brombeerschnitten verfeinern möchte, kann mit Sahnesteif aufgeschlagene Sahne auf die Fruchtfüllung streichen und darauf einen zweiten gebacken Rührteig-Baiserboden geben.