

UHUDLER-SCHNITTE

Zutaten

Boden:

- 6 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 30 dag Zucker
- 150 ml Öl
- 150 ml Quellwasser
- 2 EL Zotter Schokolade oder Kakao
- 1 Pkg. Backpulver
- 25 dag Mehl
- Prise Salz
- Msp. ½ Vanilleschotte

Creme 2:

- ½ Uhudler-Traubensaft
- 2 Pkg. Waldbeerpudding kochen
- 250ml Glass Uhudler-Marmelade in den Pudding einrühren

Creme 2:

- 1 Pkg. Quimiq Classic
- 10 dag dunkle Schokolade
- 2 Pkg. Schlag geschlagen

Creme 3:

- 250 g Mascarpone
- 1 Becher Schlag geschlagen
- Einige Löffel Uhudler-Marmelade – nach Geschmack & Süße

Zubereitung

- ✓ Für die luftige Uhudler-Schnitte zuerst die Eier trennen und Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
- ✓ Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Öl und Wasser nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver versieben und vorsichtig unterrühren.
- ✓ Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig für den Boden auf 2 mittlere Bleche aufteilen und bei 180 Grad 20-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- ✓ Die Cremes separat verrühren.
- ✓ Einen Formrand um den 1.Biskuitboden geben. Die 1. Crememasse auf den Boden streichen. Den 2.Biskuitboden auf die Creme legen und die 2. Crememasse darauf streichen. Die 3. Crememasse vorsichtig über die 2. Creme streichen.

Tipp von Ingrid:

Die Eier lassen sich besser aufschlagen und sich mit anderen Zutaten besser vermengen wenn diese Zimmertemperatur haben.

Viel Spaß und Freude beim Zubereiten.

Eure Ingrid