Johannisbeer-Butterkeks-Schnitte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Rührteig
3 Eier
150 g Zucker
1 P. Backpulver
300 g Mehl auffüllen
1 P. Vanillezucker
200 g weiche Butter

Belag
750 g Johannisbeeren
250 ml Traubensaft
3 P. roter Torteguss
50 g Zucker
500 g Schlagsahne
4 TL San-apart
30 g Puderzucker
150 g (30 Stück) Butterkekse

Zum Verzieren
Schlagsahne
Johannisbeeren
Melisse

Zubereitungszeit: 60min
Backzeit: 25min
Temperatur:
Umluft: °C

Zubereitung:

Rührteig:
Butter, Zucker und Vanillezucker hellcremig rühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver mit dem ***Müllermeister*** über die Masse sieben und kurz unterrühren. Den ***Gar-Profi I*** auf den mit einer ***Dauerbackunterlage*** versehenem ***Thermo-Star VARIO*** stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, auf einen ***Profi Schnittenhelfer*** umsetzen.

Belag:
Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Mit Traubensaft, Tortenguss und Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen, in den Schlagkessel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

Anschließend in die Form füllen und kalt werden lassen. Die Sahne mit San-apart steif schlagen und Puderzucker unterrühren. Die Sahne auf das Johannisbeer-Kompott streichen. Butterkekse darauflegen. Über Nacht kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetuffs, Melisse und Johannisbeeren verzieren.