

# Backen wie die Profis

## Kirsch- und Vanillecreme-Mandelschnitten

Ein Rezept – Zwei Varianten



**Sie alle kennen das:** Die Eltern des Kindergartens, der Schule oder des Sportvereins sind gefragt für das Sport- bzw. Schulfest Kuchen für das Kuchenbüffet bereitzustellen.

Topf- und Rührkuchen gibt wieder einmal in der Mehrzahl und füllen das Büffet.

Mit den nachfolgenden Rezepten stellen Sie mühelos variantenreiche Schnitten in Profiqualität her. Auf der nächsten Seite finden Sie das Rezept und die Arbeitsanleitung für zwei Rezeptvarianten: Mandelschnitten gefüllt mit einer fruchtig-leckeren Kirschfüllung bzw. gefüllt mit einem vollmundig, aromatischen leichten Vanillecreme. Je nach gewünschter Stückgröße lassen sich je Blech 10 – 12 Stücke daraus schneiden. Die Anerkennung der großen und kleinen Gäste ist Ihnen gewiss.

Profi-Backformen und -bleche einfach und bequem online bestellen unter [www.Backen-wie-die-Profis.de](http://www.Backen-wie-die-Profis.de)

## Mandelmasse (Rezept für 1 Blech 40 x 30 cm)

Beschreibung	Zutaten	Menge
Eier, Eigelbe und Wasser mittels Gabel kurz miteinander verquirlen. Marzipan in kleine Stücke teilen und mit ca. 200 gr. der Eier mittels Mixer solange verrühren bis sich dieser vollständig aufgelöst hat. Danach die restliche Eimischung, Zucker, Vanillezucker, Salz und Margarine dazugeben und die Masse ca. 5 Minuten gut aufschlagen.	Eier (8 Stück)	420 gr.
	Eigelbe (2 Stück)	34 gr.
	Wasser	30 gr.
	Marzipanrohmasse	100 gr.
	Zucker	300 gr.
	Vanillezucker (2 Päckchen)	12 gr.
	Salz	4 gr.
Mehl, Stärke und Backpulver miteinander vermischen und durchsieben. Nachdem die Eiermasse gut aufgeschlagen ist, die durchgeseibte Mehlmischung kurz unterrühren. Die fertige Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und eingesetzter Vorstellschiene einfüllen und glattstreichen. Die gehobelten Mandeln aufstreuen und sofort abbacken.	Mehl	220 gr.
	Stärke	70 gr.
	Backpulver (1 Päckchen)	18 gr.
	Margarine	220 gr.
	gehobelte Mandeln zum Besteuen	80 gr.
	<b>Summe</b>	<b>1508 gr.</b>

### Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	170 ° C / Umluft
Backzeit	30 Minuten

### Nach dem Backen

Den Boden sofort nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Nach dem Abkühlen den gebackenen Boden mittig durchschneiden. Die Bodenfläche des gereinigtes Bleches erneut mit Backpapier auslegen. Die untere Seite des durchgeschnittenen Bodens mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen und die Vorstellschiene einsetzen. Die mit Mandeln bestaute obere Hälfte in die gewünschte Stückgröße (20 bzw. 24. Stücke) vorschneiden.

### Füllungen (Mengen jeweils für ein halbes Blech)

Füllungsalternative I	Kirschfüllung	Menge
Kirschsafft und Zucker aufkochen. Die Weizenstärke mit etwas Wasser verrühren und den kochenden Saft damit abbinden. Die Kirschen vorsichtig unterheben. Die heiße Füllung sofort auf den aufgeschnittenen Boden aufbringen, glattstreichen und die vorgeschchnittene Decke sofort auflegen.	Kirschen (Glas 680 ml / 380 gr. Frucht)	1 - 2 Glas
	Saft / Wasser	450 gr.
	Zucker	90 gr.
	Weizenstärke	45 gr.

Füllungsalternative II	Vanille-Pudding	Menge
Die Eigelbe mit der noch kalten Milch verquirlen. Die Eiweiße mit dem Zucker sahnig aufschlagen. Zucker gleich zu Beginn des Aufschlagens nach und nach dazugeben. Von der kalten Milch etwas abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren. Die restliche Milch aufkochen, mit dem Puddingpulver abbinden und das aufgeschlagene Eiweiß nach und nach unterheben. Den noch heißen Vanillecreme sofort auf den aufgeschnittenen Boden aufbringen und glattstreichen. Geschnittene Decke sofort auflegen.	Milch	500 gr.
	Eigelb	2 Stück
	Eiweiß	3 Stück
	Zucker	75 gr.
	Puddingpulver (z.B. Dr. Oetker)	1 Päckch.