

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Himmlich süße
Schnitten



Marie Theres Berger

Himmlich süße Schnitten



Weltbild

Inhalt

Himmlische Schnitten 4



Edle Klassiker 7

Wiener Cremeschnitten 8	Bananenschnitten 32
Marmor-Schnitten 10	Nuss-Krokantschnitten 34
Mandelschnitten 12	Sacherschnitten 36
Amaretto-Schnitten 14	Apfelschnitten mit Vanille 38
Walnuss-Schnitten 16	Marmeladenschnitten 40
Beerenschnitten mit Topfen 18	Karottenschnitten 42
Mohnschnitten mit Rumglasur .. 20	Topfenschnitten 44
Orangen-Schnitten 22	Schokoschnitten mit Blütencreme 46
Linzer Schnitten 24	
Ricotta-Schnitten 26	
Kürbisschnitten 28	
Himbeer-Schokoschnitten 30	



Neue Kreationen 49

Mandelschnitten mit Zwetschken	50	Baisertupferl-Schnitten	74
Flockenschnitten	52	Quitten-Kokosschnitten	76
Kirschschnitten mit Marzipan	54	Tiramisu-Schnitten	78
Honigkuchen-Schnitten	56	Beerenschnitten	80
Exotenschnitten	58	Zitronencreme-Schnitten	82
Schwarzbeerschnitten	60	Zwetschkenschnitten	84
Apfel-Mango-Schnitten	62	Rumschnitten mit Guss	86
Rhabarberschnitten	64	Bunte Obstschnitten	88
Saftige Weichelschnitten	66	Saftige Rotweinschnitten	90
Schoko-Topfenschnitten	68	Birnen-Kürbisschnitten	92
Erdbeerschnitten	70	Schoko-Eiscremeschnitten	94
Mokka-Schnitten	72		

Bildnachweis/Über dieses Buch 96

Himmlische Schnitten

BACKBLECH, BACKRAHMEN UND TARTEFORMEN

Die Größe der Kuchenplatte für die Schnitten ist bei jedem Rezept angegeben, doch Sie brauchen sich deswegen nicht unterschiedliche Backformen anzuschaffen. Ein normales Backblech und eine rechteckige oder quadratische Backform (etwa 22 x 25 cm) reichen aus. Auch Backblech und Backrahmen eignen sich, und besonders praktisch sind größenverstellbare Bleche sowie rechteckige oder auch quadratische tiefere Back- und flache Tarteformen mit abnehmbarem Boden, die Sie in jedem Fachgeschäft und natürlich über den online-Versandhandel bekommen.

Auf dem Blech backen Sie den Teig für geschichtete Schnitten mit Creme- oder Schlagobersfülle; er wird auf dem Blech glatt gestrichen und als flache Kuchenplatte gebacken, danach in Streifen geschnitten, mit Creme oder Schlagobers bestrichen, aufeinander geschichtet und dann in Schnitten geteilt. Die Backform oder das Backblech plus den Backrahmen nehmen Sie für hohe Schnitten, die nach dem Backen zum Beispiel mit Guss überzogen oder mit Schlagobers garniert werden. Außerdem kann man den Backrahmen wie einen Tortenring verwenden, damit eine hohe Cremeschicht nicht verfließt, bis sie ausreichend gekühlt und schnittfest ist.



DIE VORBEREITUNG

Jede Backform wird zunächst befettet oder mit Backpapier ausgelegt. Cremigen Rührteig oder Biskuitteig füllen Sie in die jeweilige Backform ein und verstreichen ihn gleichmäßig. Mürbteig legen Sie als Teigplatte oder Kloß in die Form, drücken ihn auseinander, bis er die Form ganz bedeckt, und ziehen dann einen Rand hoch.

Wenn Sie cremigen Teig im Backrahmen backen, wird das Blech folgendermaßen vorbereitet: Gut mit weichem Fett bestreichen und dann gleichmäßig mit einer Schicht Mehl bestreuen, die zum Rahmen hin etwas dicker sein darf. So bleibt der Teig sauber vom Rahmen begrenzt, denn das Mehl verhindert, dass er auseinanderfließt. Mürbteigplatten walken Sie auf dem Blech an allen vier Seiten etwas größer aus als im Rezept angegeben, klappen die Seiten dann nach innen, schließen den Backrahmen um die Teigplatte und legen die eingeklappten Seiten dann wieder als Teigrand an den Backrahmen. Nun können Sie die Teigplatte vorbacken oder gleich füllen und backen.

Für sehr schmale Schnitten, die auf beiden Seiten mit Teigrand gebacken werden sollen, sind verschiebbare Backbleche und Backrahmen zu groß. Walken Sie dann etwa $\frac{3}{4}$ des Teigs zu einer Platte in der angegebenen Größe aus und legen Sie sie aufs Blech. Den restlichen Teig zu Rollen formen, diese an den Rändern der Teigplatte aufsetzen und gut andrücken.

NACH DEM BACKEN

Backzeiten kann man nicht exakt angeben, denn sie hängen von Backrohr, Zutaten und sogar von der Form ab. Deshalb ist die Garprobe wichtig, die sich nach der Art des Teiges richtet:

☞ Hohe Schnitten in Backform oder Backrahmen prüfen Sie mit einem hölzernen Schaschlikspieß: Wenn beim Einstechen und Herausziehen nur ein paar Krümel, aber keine feuchten Teigreste daran haften, ist die Kuchenplatte gar.

☞ Biskuitplatten auf dem Blech prüfen Sie durch Berührung: Tupfen Sie leicht auf die Platte. Sie sollte weich sein, aber nicht am Finger haften bleiben.

☞ Kuchenplatten mit Germteig, Butterteig oder Mürbteig sind rundherum am Rand schön goldgelb oder auch leicht gebräunt.

☞ Lassen Sie jede Kuchenplatte noch etwa zehn Minuten ruhen, wenn sie aus dem Ofen kommt, damit der Dampf abziehen kann und sich ein winziges Luftpolster zwischen Kuchenplatte und Form oder Backrahmen bildet. Dann ist sie fest genug zum Ablösen und Aufschneiden. Vor dem Füllen und Garnieren sollte jede Kuchenplatte auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen, damit die Creme nicht verfließt oder die Schnitten zu weich werden.





Edle Klassiker

Bewährtes ist einfach gut! Ob Sacher- oder Linzerschnitten,
Wiener Cremeschnitten oder saftige Topfschnitten:
In diesem Kapitel finden Sie genau das Richtige
für die gemütliche Kaffeejause.

Wiener Cremeschnitten

ZUTATEN

Für 1 Backblech

300 g Blätterteig
(fertig gekauft)

Für die Creme

1 Vanilleschote

600 ml Milch

125 g Staubzucker

4 Eidotter

70 g Speisestärke

150 g Schlagobers

2 TL Sahnesteif

100 g Marillenmarmelade

Staubzucker
zum Bestreuen

1 Den Blätterteig zu einer Platte von etwa 20 x 35 cm auswalken, auf ein kalt abgespültes Backblech legen, mit einer Gabel einige Male einstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C in 10 bis 12 Minuten hellbraun backen, dann herausnehmen und noch warm der Länge nach halbieren.

2 Für die Creme die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Die Milch bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und die Vanilleschote etwa 15 Minuten darin ziehen lassen, dann wieder herausnehmen.

3 Nun etwa 80 g Staubzucker hinzufügen und die Milch aufkochen. Die Eidotter mit der Speisestärke und 3 EL kochender Milch verrühren, dann mit einer Schneerute in die kochende Milch rühren und unter Rühren aufkochen, bis die Creme dick wird. 1 EL Staubzucker darüber sieben, damit sich keine Haut bildet, und die Creme abkühlen lassen.

4 Das Schlagobers mit dem restlichen Staubzucker und dem Sahnesteif steif schlagen. 2 EL davon mit der Schneerute unter die Creme rühren, das restliche Schlagobers mit einem Spatel unterziehen.

5 Beide Teigstreifen mit der Marmelade, aber nur einen Streifen mit der Creme bestreichen. Den anderen in etwa 7 cm lange Stücke teilen und mit der Marmeladenseite auf die Creme legen. Den Kuchen circa 4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen, dann in Schnitten teilen und mit Staubzucker bestreuen.



Marmor-Schnitten

ZUTATEN

Für 1 Backblech

150 g weiche Butter

200 g Feinkristallzucker

200 g Frischkäse

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Mehl

1 gestrichener EL
Speisestärke

3 EL gesalzene Erdnüsse,
fein gehackt

1 Pck. Backpulver

Etwa 200 ml Milch

3 EL Kakaopulver

1 Die Butter mit dem Feinkristallzucker schaumig rühren. Zuerst den Frischkäse und das Salz, dann nacheinander die Eier unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke, Erdnüssen und Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt so viel Milch untermischen, bis sich alle Zutaten zu einem cremigen Teig verbinden.

2 Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben und mit dem Kakaopulver mischen. Dabei eventuell noch Milch unterrühren, damit der Teig cremig weich ist.

3 Abwechselnd den hellen Teig und den Kakaoteig mit einem Löffel nebeneinander in flachen Häufchen auf ein gut befettetes Backblech setzen. Eine Gabel spiralförmig durch die Häufchen ziehen, damit das typische Marmormuster entsteht und die beiden Teige das Blech bedecken. Die Kuchenplatte im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.

4 Die Kuchenplatte herausnehmen, auf dem Blech etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann in Schnitten teilen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Tipps

Marmorschnitten schmecken solo zum Kaffee oder mit Schlagobers, Zwetschenröster und/oder Eiscreme. Sie können die Schnitten auch halbieren, mit der Fülle von Flockenschnitten (→ Seite 52; halbe Menge zubereiten) bestreichen und wieder zusammensetzen.

