



Flockensahneschnitten

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Mehl
120 g Butter, kalte
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei(er)
1 Prise(n) Salz
15 g Speisestärke
250 g Mehl
2 Msp. Backpulver
140 g Butter
2 Pck. Vanillezucker
500 ml Wasser
6 Ei(er)
1.000 ml Sahne
5 Pck. Vanillezucker
5 Pck. Sahnesteif
1 Glas Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen Teig zubereiten und ca. 1 Std. kalt stellen.

Einen Backrahmen zusammenstecken (ca.35x25cm). Darin den Mürbeteig ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei 180° ca. 10-15 Min. backen.

Für den Brandteig das Wasser mit der Butter und dem Vanillezucker aufkochen, das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und so lange rühren, bis sich ein Teigklumpen gebildet hat. Etwas abkühlen lassen. Danach jedes Ei einzeln untermischen, bis sich eine zähe "Pampe" gebildet hat.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig auf die beiden Bleche verteilen und dünn verstreichen. Die Brandteigböden sollen größer werden als der Mürbeteigboden, da man später noch etwas zum obenauf streuen benötigt. Die Böden nacheinander bei 200° ca. 35 min backen. Den Backofen zwischendurch nicht öffnen, sonst fällt der Teig zusammen. Mit Hilfe des Backrahmens jeden Brandteigboden in der Größe

des Mürbeteigbodens ausstechen und die Reste des Brandteiges aufheben.

Den Mürbeteigboden in den Backrahmen legen und mit Konfitüre bestreichen. Ich nehme immer pürierte Preiselbeeren aus dem Glas. Dann eine Brandteigplatte auflegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen Preiselbeeren auf dem Boden verteilen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte davon auf den Boden geben und verteilen. Dann den 2. Brandteigboden auflegen. Wieder Preiselbeerhäufchen verteilen und die restliche Sahne darauf verteilen und glatt streichen. Die Reste der beiden Brandteigböden fein auseinander zupfen und wie Flocken auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen mindestens 2 Std. kalt stellen. Ich habe diesen Kuchen auch schon einen Tag vorher zubereitet. Das tut dem Geschmack keinen Abbruch.