Herrenschnitte

Arbeitszeit: 40 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	70 g
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	11 g
Brennwert	796 kcal / 2.977 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 12 Stücke)

Teig:
180 g weiches Butaris Butterschmalz
180 g Zucker
6 Eier (Größe M)
400 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Mehl
1 Pck. Backpulver
50 g Zartbitter-Schokoraspeln

Belag:
2 Becher Sahne
400 g Preiselbeeren (Glas)
1 Pck. Butterkekse
100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Teig weiches Butaris Butterschmalz und Zucker cremig schlagen. Eier nacheinander zugeben und verrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig rühren. Schokoraspeln hinzugeben und vermengen.

Schritt 2/3

Ein Backblech (ca. 20x30 cm) mit Butaris Butterschmalz fetten und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten backen. Die Herrenschnitte sollte nicht zu braun werden. Danach den Kuchenboden ganz abkühlen lassen.

Schritt 3/3

Für den Belag Sahne steif schlagen, mit den Preiselbeeren vermengen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Butterkekse auf die Sahne legen. Dabei darauf achten, dass man mit dem Messer zwischen den Keksen durchschneiden kann. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Kekse mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen. Kuvertüre aushärten lassen. Herrenschnitte vorm Servieren kühlstellen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.