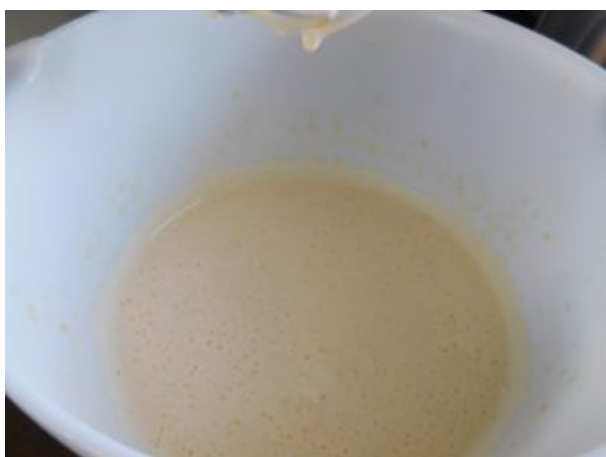


# Puddingcremeschnitte





---

Heute zeige ich euch wieder ein Rezept aus meiner Kindheit, es sind Negerschnitten. Aber Negerschnitten sollte nicht mehr gesagt werden, weil das diskriminiert sei. Darüber zu diskutieren, ist nicht meine Absicht, also werden sie umgetauft und heißen ab jetzt Puddingcremeschnitten.

## **Zutaten für ein Backblech:**

### **Teig:**

5 Eier

200 g Staubzucker (Puderzucker)

1/8 l neutrales Öl

Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker oder so wie bei mir, selbstgemachten Zucker

250 g Mehl universal

1 Pkg. Backpulver

2 Essl. Kakao

50 g Kristallzucker fein

---

### **Zubereitung:**

Die Eier trennen, das Eiweiß kurz aufschlagen und nach und nach den Kristallzucker unterrühren, bis ein fester Eischnee entsteht. Die Eidotter mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Prise Salz und 1/8 l lauwarmen Wasser ca. 6 Minuten sehr schaumig schlagen. Danach das Öl in einem dünnen Strahl, sehr langsam in die Eiermasse einrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und zügig unter die Teigmasse geben. Ebenso 1/3 vom Eischnee unterrühren und den restlichen Eischnee mit einer Teigspachtel vorsichtig unterheben, so bleibt der Teig schön luftig. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober-

und Unterhitze, ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, vom Backpapier befreien und wieder auf eine feste Unterlage geben.

---

### ***puddingcreme:***

$\frac{1}{2}$  L Milch (500ml)

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

3 Essl. Kristallzucker

200 g zimmerwarme Butter

1 Pkg. Vanillezucker

200 g Staubzucker (Puderzucker)

---

### ***Zubereitung:***

Aus der Milch, Kristallzucker und dem Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten, in eine Schüssel geben, ein bisschen mit Staubzucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet und danach auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Staubzucker sehr schaumig schlagen, es sollte weiß aussehen und den Pudding nun esslöffelweise unterrühren.

---

### ***Endfertigung:***

Variante 1: Den Teigboden mit etwas Marmelade eurer Wahl bestreichen und danach die Puddingcreme darüber verteilen.

Variante 2: Beim Originalrezept, kommt sofort die Puddingcreme über den Teigboden.

Ich bevorzuge die 1. Variante, es kommt ein fruchtiger Geschmack dazu, aber jeder wie er es möchte. Die

Puddingcremeschnitte vor dem glasieren kurz kalt stellen und danach mit einer Schokoglasur überziehen.

---

***Glasur:***

150 g Schokolade

30 g Kokosfett

---

***Zubereitung:***

Die Schokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Wichtig ist, dass die Temperatur nicht zu hoch ist, sonst verliert die Schokolade ihren Glanz.