ZUTATEN
Grundteig:
6 Eier
400g Zucker
3 Pkg Vanillezucker
400ml Sahne
600g Mehl
2 Pkg Backpulver
1 TL Salz

Heidelbeer-Kokos-Topping:
2 Gläser (1000g) Heidelbeeren in eigenem Saft
100g Speisestärke
50g Zucker
200g Kokosflocken
250g Creme Fraiche
50g Zucker

Himbeer-Streusel-Topping:
750g TK Himbeeren
40g Speisestärke
50g Zucker
100g weiche Butter
75g Zucker
150g Mehl

REZEPTE: BEERENSCHNITTEN MIT TOPPING

1. Ofen auf 200° vorheizen
3. Für das Heidelbeertopping Heidelbeeren, Stärke und 50g Zucker in einem Topf aufkochen und anschließend auskühlen lassen. Kokosflocken, Creme Fraiche und 50g Zucker mischen und zur Seite stellen.

MEIN TIPP: