



## KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

### ZUTATEN

Grundteig:  
6 Eier  
400g Zucker  
3 Pkg Vanillinzucker  
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

### REZEPT: BEERENSCHNITTEN MIT TOPPING

1. Ofen auf 200° vorheizen
2. Für den Grundteig Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, mit Sahne aufgießen, Mehl, Backpulver und Salz zugeben und auf mit Backpapier ausgelegtes, tiefes Backblech gießen. 35 -45 Minuten backen (Je nach Backofen).
3. Für das Heidelbeertopping Heidelbeeren, Stärke und 50g Zucker in einem Topf aufkochen und anschließend auskühlen lassen. Kokosflocken, Creme Fraiche und 50g Zucker mixen und zur Seite stellen.
4. Für das Himbeertopping Himbeeren mit Stärke und 50g Zucker in einem Topf aufkochen und anschließend auskühlen lassen. Butter mit Zucker und Mehl vermengen und zur Seite stellen.
5. Grundteig aus Backofen nehmen, etwas auskühlen lassen, Heidelbeeren bzw. Himbeeren und anschließend Kokos bzw. Streusel darauf verteilen, weitere 10-15 Minuten backen

REICHT FÜR 20 PERSÖNLICHEN

DAUERT 1,5 STUNDEN

(VORBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN)



#### MEIN TIPP:

Nehmt ein ausreichend hohes Backblech. Gerade die flüssigen Heidelbeeren und Himbeeren müssen in Schach gehalten werden. Wenn ihr kein hohes Backblech habt, nehmt die Hälfte des Grundteiges. So bleibt am Ende genug Backblech-Rand für das Topping.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

smeeft niek. giff dat niek  
KÜCHEN DEERN

