

Kuchen ohne Backen: Fruchtige Heidelbeer-Schnitte mit Biss

Bei diesen fruchtigen Heidelbeer-Schnittchen bleibt der Backofen kalt! Der Boden aus Haferflocken, Keksstücken und Schokolade ergänzt die sahnige Joghurt-Creme mit Früchten super.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

Für den Müsli-Boden:

250 g Müsli oder Butterkekse (zerkleinert, nach Geschmack)

130 g zerlassene Butter

Für die Joghurt-Sahne-Creme:

10 Blatt Gelatine

Wasser

1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)

300 g saure Sahne

300 g Joghurt

100 g Zucker

500 g geschlagene Sahne

600 g Heidelbeeren (ersatzweise auch Trauben oder andere Früchte)

Für den Guss:

1 Päckchen Tortenguss (klar)

50 g Zitronensaft

30 g Zucker

100 ml Wasser

Für die Dekoration:

Minze

Außerdem:

Backrahmen (20 x 30 Zentimeter)

Backpapier

Zubereitung:

Müsli-Boden:

Das Müsli oder die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Rollholz darüber wellen und zerbröseln.

Mein Tipp: Den Boden mit Schoko- oder Karamellstückchen aufpeppen. Kekse mit Schoko-Stücken oder Karamell-Geschmack geben dem Müsli-Boden einen besonderen Pfiff!

Die Butter auflösen und mit dem zerkleinerten Müsli gut und gleichmäßig vermischen.

Joghurt-Sahne-Creme:

Die Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen. Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Saure Sahne und Joghurt mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale sowie drei Esslöffeln Zitronensaft glattrühren. Ausgedrückte Gelatine in einem Topf erwärmen und auflösen und mit einem Teil der sauren Sahne-Joghurt-Masse glattrühren, also "angleichen". Die Schlagsahne nicht zu steif schlagen. Die Gelatine-Mischung zu der restlichen sauren Sahne-Joghurtmasse geben und zum Schluss die geschlagene Sahne (und optional die Hälfte der Heidelbeeren) vorsichtig unterheben.

Mein Tipp: Sie können für das Grundrezept alle Früchte der Saison verwenden!

Der Guss:

Tortenguss, Zitronensaft, Zucker und Wasser einmal aufkochen lassen.

Fertigstellung der Heidelbeer-Schnitte:

Den Backrahmen (20 x 30 Zentimeter) auf ein Backpapier stellen, die Müslimasse einfüllen und glattstreichen. Danach kühl stellen.

Nach zehn Minuten die Joghurt-Sahnecreme darauf verteilen und für zwei Stunden in die Kühlung stellen. Abschließend die Heidelbeeren auf der Creme dekorativ verteilen und den Tortenguss darüber gießen. Die Schnitten nochmals eine Stunde kaltstellen und dann die Minze darauf verteilen.