



Zeitaufwand: 3 Std. 55 Min.

Zubereitungszeit: **50 Min.**

Backzeit: **35 Min.**

Kühlzeit: **2 Std. 30 Min.**

Zutaten

Für den Boden

- 1 TL Butter
- 5 Eier (M)
- 200 g Puderzucker
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl (Type 405)

Für die Füllung

- 500 g Himbeeren
- 2 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 500 ml roter Fruchtsaft (z. B. Erdbeersaft)
- 50 g Zucker

Für die Garnitur

- 9 Super Dickmann's
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Puderzucker
- 100 g Himbeeren
- 2 Zweige frische Melisse

Super Dickmann's Fruchtschnitten

Sommersüße Himbeeren verwandeln sich zusammen mit ein paar Super Dickmann's in himmlische Super Dickmann's Fruchtschnitten. Ist das pure Zaubertrick? Aber nein! Das Rezept wurde eingesandt von einem Schaumkuss-Fan. Einfach ausprobieren und genießen. Guten Appetit!

Schwierigkeit

●●● Braucht etwas Übung



Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Backform (30 x 40 cm) einfetten. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig rühren. 125 ml kaltes Wasser, Sonnenblumenöl und Mehl hinzufügen und einrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Backform füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 25 bis 35 Min. backen.

Die Himbeeren waschen, trocknen und im Blitzhacker zu einem Püree mixen. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und die Kerne entsorgen. Aus Puddingpulver, Fruchtsaft, Himbeerpüree und Zucker einen Pudding zubereiten. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. 2 Std. kalt stellen bis die Himbeerfüllung fest geworden ist.

Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit Vanillezucker und Puderzucker verrühren. Die Dickmann's-Creme auf die Füllung geben und gleichmäßig verstreichen. Mit den Waffelböden, Himbeeren und ein paar Melisseblättchen verzieren.

Nach einem Rezept von Anja H. aus D.