

Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Melanie Schlick

.....

Zutaten

Mürbteig

.....

500 G Mehl

.....

160 G Staubzucker

.....

130 G Butter

.....

2 Eier

.....

2 TL Natron

.....

60 G Honig

.....

60 G Schlagobers

1 EL Rum

puddingcreme

500 G Milch

1,5 PKG Vanillepuddingpulver

80 G Zucker

3 PKG Vanillezucker

180 G Butter

2 EL Rum

300 G Qimiq Vanille

Ribisel- oder Himbeergelee

Schokoglasur

Zubereitung

1. Rum und Honig leicht erwärmen, verrühren und mit dem kalten Schlagobers und den Eiern vermischen.
 2. Mehl und Butter verbröseln, Staubzucker und Natron dazu mischen und mit den flüssigen Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten.
 3. Gleich in 4 Teile teilen, rechteckig auswalken (ca. 32 mal 21 cm) und einzeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech aufbringen und bei 180° C Heißluft hellbraun (6-8 min) backen. Teigplatten auskühlen lassen.
-
1. In der Zwischenzeit einen „Spezialpudding“ zubereiten.
 2. Puddingpulver mit etwas Milch verrühren.
 3. Butter, restliche Milch, Zucker, VZ, und Rum aufkochen und den Pudding einrühren, „gscheit“ aufkochen und dann abgedeckt auskühlen lassen.

4. Qimiq Vanille und Pudding extra glattrühren und dann gemeinsam mixen. So entstehen keine Klümpchen!
5. Vanillecreme in 3 Teile teilen.
Teigplatten mit Vanillecreme zusammensetzen (oberste Teigplatte wird nicht bestrichen) und über Nacht gekühlt anziehen lassen (Kuchenbox).
6. Am nächsten Tag die oberste Platte mit Marmelade bestreichen und mit einer ordentlichen Schicht Schokoglasur überziehen.
7. Erkalte die Ränder gerade schneiden und in schöne gleichmäßige Schnitten teilen.

Wird auch Gerbeaudschnitte genannt. (sprich ‚Scherbo‘)

Mein Tipp zum perfekten Schneiden eines Kuchens: Tortenmesser in heißes Wasser tauchen und abwischen. Bei jedem Schnitt aufs Neue eintauchen und abwischen!

Es zahlt sich aus, alles sehr gleichmäßig und genau zu machen! Die Schnitte ist ein optischer Hingucker und schmeckt himmlisch!