



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Butter
1 Pkg.	Vanillezucker
100 g	geriebene Haselnüsse
300 g	Mehl
400 g	Staubzucker
6 Stk.	Eier
100 g	Schokolade
1 Pkg.	Backpulver
	Preiselbeeren
250 g	Käferbohnen
250 ml	Schlagobers
4 Blätter	Gelatine
250 g	Topfen

Mein persönlicher Tipp:

Käferbohnen können sehr gut Maroni ersetzen und sind als heimisches Lebensmittel zu sehen.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Käferbohnen-Preiselbeerschnitte

Zubereitung

Teig:

- Butter, Dotter und 300 g Staubzucker schaumig rühren.
- Schoko über Dampf zerlassen und mit den Haselnüssen dazugeben.
- Nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren.
- Zuletzt den steif geschlagenen Schnee unterheben.
- Kuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Creme:

- Käferbohnen über Nacht einweichen.
 - Weichkochen und noch weich mit der flotten Lotte passieren.
 - Schlagobers steif aufschlagen.
 - Topfen mit 100 g Zucker verrühren, in Rum aufgeweichte Gelatine unterrühren und zu den passierten Bohnen geben.
 - Zuletzt Schlagobers unterheben.
-
- Den erkalteten Kuchen mit Preiselbeermarmelade bestreichen und die Bohnencreme gleichmäßig auf die Oberfläche streichen.
 - Mit Kakaopulver übersieben und kaltstellen, bis die Creme erstarrt ist.