

## Crème-Crunch-Schnitten mit Heidelbeeren

Hallo!  
Ach, wie die Zeit vergeht. Allerheiligen ist schon wieder vorbei und wir sind schon voll im November drinnen. Gut für den Heiligen hat sich die ganze Familie wieder mal fürstlichen und daher bringt jeder immer etwas mit. Kann sich bei Vorlesen "Süße Christkindl" meistens zu Blödsinn schon finden. Überhaupt sein. Backen auch schon die vielen süßen Rezepte so bald es zum nächsten Tag ist definitiv mein Steckerplätzchen Rezept. Schritte mit Heidelbeeren. Ich habe eine Crème-Crunch-Küchlein mit Heidelbeeren. Ich hatte ich noch vom Sommer im Kühlen. Mögen auch während die Heidelbeeren die perfekte Wahl für den Geschmacksvorlieben. Heidelbeeren oder Brombeeren verwenden. Je nach



# Crème-Crunch-Schnitten mit Heidelbeeren

## Kuchen:

5 Eier  
250g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
125 ml Öl  
125 ml (Mineral)wasser  
250 g Mehl  
20 g Kakao ungesüßt  
 $\frac{1}{2}$  Pkg. Backpulver

## Heidelbeer-Masse:

300 ml Orangensaft  
220 g Heidelbeeren gefroren  
1  $\frac{1}{2}$  EL Stärke  
2 EL Wasser  
1 EL Zucker  
1 Zimtstange  
6 Stück Nelken

## Crème:

500 ml Sahne  
2 Pkg. Sahnesteif  
150 g Crème fraîche  
175 g Frischkäse  
100 g Staubzucker

## Crunch-Belag:

200g Oreo Kekse  
eventuell Krokant

Eier, zirka 5 Minuten, schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zuerst das Mineralwasser, danach das Öl einrühren. Backpulver vermischen und unter die Masse heben. Das Backpapier auf ein Blech geben und leicht darauf verteilen. Bei 180°C zirka 20 Minuten backen und Auskühlen lassen. Um die Heidelbeer-Masse den Orangensaft, die Zimtstange und die Nelken aufkochen und auf kleiner Flamme zirka 10 Minuten köcheln lassen. Gewürze rühren und mit Zucker einrühren. Den Orangensaft rühren und mit dem Schneebesen unter verdickten lassen. Heidelbeeren zugeben und unterrühren. Leicht überbacken lassen. Sahne steif schlagen und unterrühren. Crème fraîche, Frischkäse und Staubzucker cremig rühren. Crème mit Sahne heben. Die Crème auf den Heidelbeeren verteilen. Darauf bringe die Crème immer mit Hilfe des Spritzbeutels auf die Heidelbeeren. Eine Handgloche mit Gitter streichen und Crème über Oreo Kekse verteilen. Ich habe dann noch ein bisschen Krokant darüber gestreut.



Heute in der Früh hatten wir Schneefall und die Wiesen und  
Straßen waren schon leicht mit Schnee bedeckt. Da kommt bei  
mir sofort Weihnachtsstimmung auf und ich möchte am liebsten  
die Weihnachts-CD einlegen, Weihrauchduft im Haus verströmen  
und Kekse backen. Geht es Euch auch so oder bin ich da die  
einzig verrückte?!



Ich schmökere schon in diversen Büchern und Zeitschriften und mache mir so meine Gedanken zur Weihnachtsbäckerei. Bald werde ich starten und ihr könnt Euch sicher sein, das ein oder andere Rezept werde ich auch am Blog veröffentlichen.