

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 edelherbigen, jeder immer etwas fällt? Kann sich bei Vorlesen "Süße Christen" meistens zu Blödsinn schon ich bei vergeht sein. Warten auch schon die vielen süßen Rezepte so bald es zum nächsten Tag ist definitiv mein Steckerplätzchen Schritt mit Heidelbeeren. Ich habe noch vom Sommer im tiefkühlischen und die Heidelbeeren die perfekte Wahl für Kuchen und Gebäck. Heidelbeeren oder Brombeeren verwenden. Je nach Geschmacksvorlieben.



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. Heidelbeeren rühren. Eine Handgloche mit Oreo Keksen und Heidelbeeren vermischen. Streifen 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 zu Weihnachtsbäckerei. Bald werde ich starten und ihr könnt Euch sicher sein, das ein oder andere Rezept werde ich auch am Blog veröffentlichen.