

# Zaren-Schnitten

Leckere Schnitten vom Blech mit verschiedenen Schichten aus einfacher Karamell-Buttercreme, Sahne, Löffelbiskuits und einem nussigen Biskuitboden.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Wie bereite ich eine leckere Buttercreme-Sahne-Schnitte auf dem Blech zu?:

## 1 Vorbereiten:

Für die Karamell-Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit nur 400 ml Milch und 150 g Zucker**, zubereiten, in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen (35 x 28 cm) darauf setzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen

### Karamell-Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Karamell  
400 ml Milch  
150 g Zucker  
250 g weiche Butter  
(Zimmertemperatur)

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Semmelbrösel  
(Paniermehl)  
100 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Tränke:

200 ml Orangensaft  
5 EL Rum

### Sahnefüllung:

240 g Löffelbiskuits  
600 g kalte Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Vollmilch

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Semmelbrösel und Haselnüsse mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in dem Backrahmen glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Das Blech mit dem Backrahmen auf einen Kuchenrost stellen.

### 3 Tränken:

Orangensaft mit Rum mischen und den noch warmen Boden mit 1/3 des Saftes beträufeln. Kuchen erkalten lassen.

### 4 Karamell-Buttercreme zubereiten:

Den Pudding gut durchrühren. Die sehr weiche Butter (ebenfalls Zimmertemperatur) mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Buttercreme gleichmäßig auf den erkalten Kuchenboden streichen.

### 5 Sahnefüllung zubereiten:

Löffelbiskuits einzeln in der restlichen Orangensaft-Rum-Mischung tränken und diese dann dicht nebeneinander auf die Creme legen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und gleichmäßig auf die Löffelbiskuits streichen.

### 6 Verzieren:

Mit Hilfe eines Sparschälers feine Späne von der Kuvertüre abschaben und auf der Oberfläche gleichmäßig verteilen. Zaren-Schnitten am besten über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Schokospäne etwa 100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch aufstreuen.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.

