

# Wieser Beerenschnitte

Mengenangabe für ein Backblech

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
4	Eier	Aus den Zutaten einen Biskuitteig herstellen, auf ein gefettetes Backblech streichen und ca.15 min bei 180°C backen.
140 g	Zucker	
140 g	Mehl	
500 ml	Saft	Aus dem Saft, dem Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen, dann die Beeren zugeben und unterrühren. Die Masse auf den Biskuitboden streichen. Den Kuchen einige Stunden kühl stellen.
60 g	Vanillepuddingpulver	
40 g	Zucker	
500 g	Beerenmix (frisch oder tiefgekühlt)	
500 ml	Sahne	Die Sahne steif schlagen, den Quark unterrühren. Die Masse auf der kalten Beerenmasse verteilen und glatt streichen.
3 Esslöffel	Quark	
	Butterkekse	Auf dem Kuchen verteilen
200 g	Puderzucker	Aus den Zutaten eine Puderzuckerglasur herstellen und satt auf den Butterkeksen verteilen.
	Zitronensaft/Wasser/ Rum	Anschließend den Kuchen nochmals einige Zeit kühl stellen.

Wir wünschen  
gutes Gelingen!

