



## Beerenschnitten mit Edelschmaus

### Zutaten:

5 Eier  
250 g weiche Butter  
180 g Zucker  
1 TL Black & White  
1 Pr Salz  
280 g Mehl  
3 TL Backpulver  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
100 g Zucker  
20 g Süße Verführung  
800 ml Milch  
400 g Schmand  
1000 g gemischte Beeren nach Wahl  
300 ml Wasser  
1 EL Zucker  
1 EL Sweet Purple  
3 Pck. klarer Tortenguss

### Zubereitung:

Für die Beerenschnitten den Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 30 Sek. /St. 5 schaumig schlagen, dabei nach und nach die Eier in die Mixtopföffnung geben. Mehl, Backpulver und Salz dazu geben und 20 Sek/ St 4 verrühren.

Einen Backrahmen in den großen Ofenzauberer stellen und den Teig darin mit dem kleinen Streicher verstreichen. Kuchen ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Süße Verführung mit dem Zucker im Thermomix 20 Sek/St. 9 mahlen, oder im Blender 10 Sek Custom Blend Stufe 7 zerkleinern. Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder rühren, damit sich keine Haut bildet.

Schmand unter den noch warmen Pudding rühren. Die Puddingcreme nun auf dem Kuchen verstreichen. Gut kühlen lassen.

Wasser, Zucker, Sweet Purple und den Tortenguss in einem Topf verrühren. Die Beeren dazu geben und das Ganze köcheln lassen.

Die Beerenmasse über dem Pudding verteilen und auskühlen lassen.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de