

# Luftige Erdbeerschnitten

**Luftiges Biscuit, feine Quarkcrème und süsse Erdbeeren - so lecker kommen die Erdbeerschnitten im neusten Video-Tutorial daher.**

Bei diesem Gebäck hat jede Schicht eine wichtige Funktion. Die Erdbeeren sind die Hauptdarsteller: fruchtig, süss, hübsch anzusehen. Die Crème ist nicht nur fein im Geschmack, auch ihre Konsistenz macht die Schnitten enorm spannend. Das Biscuit besticht vor allem durch seine luftige Textur. Wie man diese so hinkriegt ist ein Geheimtipp, der im Video verraten wird.

## Biscuit

- 4 Eier, getrennt
- 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Maizena
- ½ Pack Backpulver
- 3 EL Mineralwasser
- Etwas neutrales Öl

## Quarkcrème

- 250 g Quark
- 200 g Mascarpone
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 EL Puderzucker

## Erdbeeren

- Circa 800 g Erdbeeren,
- Circa ½ bis 1 Glas (175-350 g) Erdbeer-Törtenguss (Menge je nach Süsse der Beeren)

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eiweiss und Zucker zu einer glänzenden Masse schlagen.
3. Eigelb vorsichtig unterrühren.
4. Backpulver dazu streuen und Mineralwasser darüberschütten, das schäumt!
5. Mehl und Maizena hinzufügen und alles gut miteinander mischen.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen; dieses mit etwas Öl bepinseln, damit das Biscuit nachher nicht klebt.
7. Die Biscuitmasse auf das Backpapier geben, mit dem Spachtel glattstreichen und für 20 bis 25 Minuten backen.
8. Alle Zutaten für die Quarkcrème vermischen und in den Kühlschrank stellen.
9. Die Erdbeeren in Stücke schneiden (kleine Erdbeeren vierteln, grosse achteln) und mit dem Törtenguss vermengen.
10. Das ausgekühlte Biscuit zuerst mit der Quark-Mascarpone-Crème und danach mit der Erdbeer-Mischung bedecken. Für 2 bis 3 Stunden durchkühlen lassen und in Stücke schneiden.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde (ohne Auskühlen)**