


Kleine Trauben-Ricotta-Schnitten

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech (40 x 30 cm):**etwas Fett
Backpapier**Biskuitteig:**3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g gehobelte Haselnüsse**Füllung:**300 g kernlose rote Weintrauben
200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
2 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Grappa**1 Vorbereiten:**

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2 Biskuitteig:**

Eier und Eigelb 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. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen, Haselnüsse aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3 Füllung:

Weintrauben waschen und halbieren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Ricotta mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Grappa unterrühren. Sahne unter die Creme heben und diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen.

4 Backpapier von der Biskuitplatte lösen und Platte umdrehen. Biskuitplatte in 12 Quadrate schneiden und jedes Quadrat diagonal halbieren. Die Creme in dicken Tuffs auf 12 Dreiecke spritzen und mit den Weintrauben belegen. Übrige Dreiecke als Deckel aufsetzen. Die Schnitten 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Grappa in der Creme auch einfach weglassen.
- Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)