

Nutellaschnitte

Wenn man im Internet nach Nutellaschnitte sucht, findet man sehr oft genau dieses Rezept. Kein Wunder, da es sehr einfach aber absolut schmackhaft ist.

Wissenswertes

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird sie 5 cm hoch. 6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du

Masse

5 Eier
180 g Feinkristallzucker
125 ml neutrales Öl
125 ml Wasser
180 g glattes Mehl
½ Päckchen Backpulver
3 EL Backkakao

Creme

1 Liter Patisseriecreme
3 Päckchen Sahnesteif
5 - 6 große EL Nutella

So wird's gemacht

Masse

5 Eier mit 180 g Zucker schaumig rühren, dann 125 ml Wasser und 125 ml Öl unter Rühren einfließen lassen. 180 g Mehl versiebt mit einem halbes Päckchen Backpulver und 3 EL Backkakao löffelweise zügig unterrühren.

In ein befettetes und bemehltes Kuchenblech füllen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 - 30 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

Creme

1 Liter Patisseriecreme mit 3 Päckchen Sahnesteif aufschlagen. Creme halbieren, in eine Hälfte 5 - 6 gehäufte Esslöffel Nutella rühren, die andere so belassen: Zuerst die weiße Creme auf den erkalteten Boden streichen, darüber die braune Creme schichten. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag nach Belieben dekorieren.

Tipp

Damit die 2 Schichten der Creme beim Anschneiden nicht ineinander verlaufen, die Schnitte kurz einfrieren und dann erst anschneiden.