

# Schwarzwälder Schnitten

 30 Min. + 6 Min. backen + 30 Min. kühl stellen

Ergibt 8 Stück

---

<b>70 g Zucker</b> <b>3 Eigelbe</b> <b>1 EL heisses Wasser</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
<b>3 Eiweisse</b> <b>1 Prise Salz</b> <b>2 EL Zucker</b> <b>60 g Mehl</b> <b>3 EL Schokoladepulver</b> <b>¼ TL Backpulver</b>	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl, Schokoladepulver und Backpulver mischen, sieben, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse mit einem Spachtel rechteckig (ca. 30×35cm) auf einem mit Backpapier belegten Blech austreichen.
	<b>Backen:</b> ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zu decken, auskühlen.
<b>2½ dl Vollrahm</b> <b>1 EL Puderzucker</b> <b>1 Glas Sauerkirschen</b> (ca. 340 g)	Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen. Kirschen abtropfen, grob hacken, mit dem Schlagrahm auf dem Biskuit verteilen, ca. 30 Min. kühl stellen.
<b>wenig Schokoladen-Späne</b>	Biskuit in 8 Schnitten schneiden. Schokoladen-Späne darüberstreuen.

---

**Stück:** 254 kcal, F 14 g, Kh 27 g, E 4 g