

# Hummelschnitten



Dessert für 6-8 Personen

## Einkaufsliste

- 6 Eier**
- 450 g Zucker**
- 450 g Butter**
- 1,5 dl Rahm**
- 1 Bio - Zitrone**
- 360 g Mehl**
- Salz**
- 250 g geschälte und gemahlene Mandeln**
- 1/2 Kaffeetasse Himbeer-gelee**

## Vorbereiten und backen Teigboden

- a Schale der Biozitrone raffeln (Vorsicht, nicht das Weisse, nur die Schale)
- b Biozitrone auspressen.
- c 6 Eier und 300 g Zucker mit dem Mixgerät schaumig rühren.
- d 250 g Butter dazugeben und ca. 7-8 Minuten schaumig rühren, bis die Masse richtig cremig wird.
- e Den Saft der Zitrone, die geraffelte Schale der Zitrone sowie 1 dl Rahm dazugeben und nochmals mit dem Mixgerät mischen.
- f 300 g Mehl mit einer Prise Salz vermischen und zur Masse begeben und alles gut vermischen mit dem Mixgerät auf langsamer Stufe.
- g Ein Backblech von ca. 30x40 cm mit Backtrennpapier belegen und die ganze Masse auf das Blech verteilen. Sollte etwa 1cm dicken Belag ergeben.
- h Im Vorgeheizten Ofen, 200 Grad bei Ober- / Unterhitze ca. 12 - 15 Minuten backen.  
Das Bisquit darf nicht mehr flüssig sein, damit nachher das Gelee und der Belag darüber verarbeitet werden kann.

## Zubereiten Belag und fertigbacken

- i Für den Belag 250 g geschälte und gemahlene Mandeln, 150 g Zucker, 200 g Butter, 1/2 dl Rahm und 60 g Mehl in einer beschichteten, breiten Brat-Pfanne aufkochen und alles gut miteinander vermischen.
- j 1/2 Tasse Himbeer-Gelee oder Gelee nach Wahl über den bereits gebackenen Teigboden verstreichen.
- k Die aufgekochte Mischung für den Belag darüber verteilen und den Kuchen nochmals bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 12-15 Minuten fertig backen.
- l Auskühlen lassen und dann in "Hummelschnitten" nach Wahl schneiden.