

# Tiramisu-Schnitten

## Teig:

4 Eier  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
10 g Backkakao

## Belag:

150 g Espresso  
80 g Amaretto  
3 Becher Sahne  
500 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
1 Pck. Vanille-Soßenpulver  
50 g Amaretto  
100 g Puderzucker  
250 g Biskuitstäbchen  
1-2 EL Backkakao



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für den Boden zunächst die Eier mit Zucker ca. 5 min. lang rühren.

(im TM mit Rühraufsatz: **5 min./Stufe 3**)

Mehl, Backpulver und Kakao kurz unterrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 3**)

Einen verstellbaren Backrahmen in den großen Ofenzauberer stellen, Teig einfüllen und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene ca. **10-15 min.** backen. Stäbchenprobe machen. Den Boden auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Starken Kaffee mit Amaretto vermischen und den Boden mit der Hälfte davon einpinseln.

Für die Creme zunächst Mascarpone mit Magerquark, Vanille-Soßenpulver, Amaretto und Puderzucker verrühren

(im TM: **1 min./Stufe 4, Reste mit Spatel** unterrühren)

Sahne steif schlagen und in die restliche Creme unterrühren.

(im TM: **25 sek./Stufe 6**)

1/3 der Creme auf den erkalteten Boden mit dem kleinen Streicher verteilen.

Biskuitstäbchen jeweils mit der Zuckerseite kurz in die Kaffee/Amaretto-Mischung tunken und mit der ungezuckerten Seite auf die Creme verteilen.

Restliche Creme auf die Biskuitstäbchen verstreichen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Backkakao aus dem Streufix bestreuen und Backrahmen entfernen.