



## Stachelbeer-Knusperschnitten

---

Blechkuchen mit einer Füllung aus Stachelbeeren und einer Abdeckung aus Marzipanteig. Ergibt etwa 20 Stücke.

### Zutaten:

---

1,5 kg Stachelbeeren  
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack zum Kochen  
475g Zucker  
600g Marzipan-Rohmasse  
6 Eier  
350g Mehl  
250g Butter oder Margarine  
2 Teelöffel Backpulver  
100ml Milch  
Fett für das Backblech

### Zubereitung

---

Stachelbeeren waschen und Putzen. Stengel und Blüten mit einem scharfen Messer abschneiden. Kleine Stachelbeeren mit einem Spieß einstechen, große Beeren halbieren.

Puddingpulver mit 5 Eßlöffel Wasser glattrühren. 450ml Wasser und 200g Zucker aufkochen, Beeren zugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, vorbereitetes Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen lassen und dann etwa eine Minute bei schwacher Hitze weiter kochen lassen. Stachelbeergrütze gut abkühlen lassen.

Marzipan mit zwei Eiern mit dem Mixer glattrühren. 100g Zucker und 50g Mehl zufügen und glatt rühren. Marzipan-Füllung beiseite stellen.

Butter und 175g Zucker schaumig rühren. 4 Eier einzeln zugeben und verrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und glatt rühren.

Backofen auf 175 Grad (keine Umluft) vorheizen.

Backblech fetten. Den zuletzt hergestellten Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Vorbereitete Stachelbeergrütze aus dem Topf gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ein gleichmäßiges Gitter auf die Stachelbeeren spritzen.

Die Stachelbeer-Knusperschnitten auf der unteren Schiene für 40 bis 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Fertigen Kuchen vollständig auskühlen lassen und dann in etwa 20 Stücke schneiden.

Zu den Stachelbeeren-Knusperschnitten paßt frisch geschlagene Sahne.