

## REZEPTKARTE

Die 7 Zutaten für die 7er Schnitte

### Für das Himbeermark

100 g Himbeeren  
1 EL Zucker

### Für das Buchweizenbiskuit

100 g Buchweizenmehl  
60 g Kristallzucker  
2 große Eier

### Für die Joghurtcreme

200 g Griechisches Joghurt  
125 g Schlagobers  
2 EL Zucker

### Zum Zusammenstellen und Anrichten

150 g Himbeeren  
1 TL Rosa Pfefferbeeren

## In 7 Schritten zur 7er Schnitte:

### 1. Das Himbeermark selber herstellen

Himbeeren pürieren und mit 1 EL Zucker und 4 EL Wasser vermischen und auf 3 EL Himbeermark einkochen.

### 2. Das Buchweizenbiskuit

Eiklar und 30 g Zucker zu Schnee schlagen. Dotter, 30 g Zucker und 3 EL Wasser aufschlagen. Buchweizenmehl und Schnee abwechselnd unter die Dottermasse heben. Die Masse auf einem Backblech mit Backpapier zu einem Rechteck (ca. A4) verstreichen. Bei 170°C Ober- und Unterhitze, 12 - 15 Minuten backen. Buchweizenbiskuit auf ein mit Kristallzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Das ausgekühlte Biskuit der Länge nach in zwei gleich breite Teile schneiden.

### 3. Die Joghurtcreme

Griechisches Joghurt mit 2 EL Zucker glatt



verrühren und das geschlagene Schlagobers unterheben.

### 4. Die 7er Schnitte zusammenstellen

Himbeermark auf einem Teigblatt verstreichen, 2/3 der Himbeeren darauf verteilen und mit 2/3 der Joghurtcreme bedecken. Das zweite Teigblatt draufsetzen und mit der restlichen Joghurtcreme bestreichen.

### 5. Rasten und Durchziehen lassen

Die 7er Schnitte abdecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht, durchziehen lassen.

### 6. Anrichten

Die Rosa Pfefferbeeren hacken. Die 7er Schnitte mit den Rosa Pfefferbeeren bestreuen und mit den restlichen Himbeeren garnieren. In sieben gleichgroße Stücke schneiden.

### 7. Genießen!

**im7ten.com**

SPANNENDE VIELFALT MITTEN IN WIEN

## **Impressum**

im7ten.com

c/o IG Kaufleute Westbahnstraße

Westbahnstraße 6

1070 Wien

[www.im7ten.com](http://www.im7ten.com)

