

# Traumhafte Kaffeeschnitte mit Brombeerkonfitüre

Inspiziert durch die klassische Gâteau Opéra ist meine traumhafte Kaffeeschnitte entstanden. Herb-schokoladig und nicht zu süß ist die Kaffeeschnitte ein leckeres Schnittchen auf der Kaffeetafel.

## Zutaten:

für den Biskuit:

5 Eier (M)

140g Zucker

110g Mehl

35g Backkakao

60g gemahlene Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse...)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

für die Füllungen:

400ml Schlagsahne

50g Kaffeebohnen

200g Zartbitterschokolade

150g Puderzucker

250g Butter (weich & zimmerwarm)

1 TL Vanilleextrakt

200g Brombeerkonfitüre (Samt / ohne Stücke und Kerne)

1 kleine Tasse abgekühlten starken Kaffee

für die Deko:

frische Brombeeren (optional)

frische Minze (optional)

Zebraröllchen (optional)

frische Cranberries (optional)

## Zubereitung der Kaffeeschnitte:

Am Abend zuvor wird die Kaffeesahne vorbereitet, da diese durchziehen muss. Dazu wird die Sahne mit den Kaffeebohnen in einen Koptopf gegeben, kurz aufgekocht und anschließend bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren ca. 1 Minuten leicht köcheln gelassen. Die Kaffeesahne abgedeckt bis zum nächsten Tag auskühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kaffeesahne durch ein Sieb gießen, die Kaffeebohnen werden nicht mehr benötigt. Von der Kaffeesahne sollte nun etwa 275 bis 300ml übrig sein (falls weniger, einfach mit etwas Sahne auffüllen).

Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen eckigen Backrahmen, der auf das Maß 36 x 28cm ausgezogen ist, darauf setzten. Ich verwende dafür seit einigen Wochen eine [Silikon Backmatte](#). Diese hat einen 1,5cm hohen Rand und ist somit zum Backen für Biskuitplatten und Biskuitrollen ideal geeignet. Zudem bleibt nichts hängen und erspart natürlich auch die Verwendung von Backpapier.



Eier mit Zucker und Vanilleextrakt in der Küchenmaschine mindestens 10 Minuten dickcremig aufschlagen. In der Zwischenzeit Mehl, Kakao und Backpulver sieben und mit Nüssen und Salz vermischen.

Das Mehlgemisch behutsam unter die aufgeschlagene Eiermasse heben, anschließend auf das Backblech verteilen und glatt streichen. Den Biskuit 12 – 13 Minuten backen.

Nach dem Backen den Backrahmen entfernen, Biskuitplatte auf ein sauberes Handtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen (sollte es etwas festkleben, Backpapier anfeuchten und

vorsichtig abziehen).

### **Füllungen der Kaffeeschnitte:**

**Ganache:** Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. 200ml der Kaffeesahne erhitzen und heiß auf die Schokolade gießen. 5 Minuten ziehen lassen und anschließend zu einer glatten Schokocreame verrühren. Abgedeckt auskühlen lassen.

**Buttercreme:** weiche und zimmerwarme Butter mit Puderzucker und Vanilleextrakt 10 Minuten in der Küchenmaschine hellcremig aufschlagen. Nun wird der Rest, 75 bis 100ml der Kaffeesahne, dazu gegeben und gut eingerührt.

Konfitüre in der Mikrowelle (oder im Kochtopf auf dem Herd) erhitzen. so ist sie dünnflüssig und geliert anschließend wieder aus.

Mit Hilfe einer 25 x 10cm Schnittform aus der ausgekühlten Biskuitplatte 3 Rechtecke ausschneiden. Das erste Rechteck in die Schnittform geben, mit Kaffee tränken, darauf folgt eine Schicht der Konfitüre und die Hälfte der Buttercreme. Die Buttercreme vorsichtig verteilen, glatt streichen und etwas 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas fester wird. Darauf folgt anschließend die Hälfte der Schokocreame. Auch diese verteilen, glatt streichen und mit dem zweiten Biskuitboden abdecken. Das Ganze wird ein weiteres Mal genauso wiederholt und mit dem dritten Biskuitboden abgedeckt. Nachdem auch dieser getränkt ist, wird die übrige Konfitüre noch einmal erwärmt und auf die Oberfläche verteilt. Kaffeeschnitte mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren die Oberfläche mit frischen Brombeeren, [Zebraröllchen](#), Cranberries und frischer Minze dekorieren. Die Garnitur ist selbstverständlich optional, kann ausgetauscht oder auch weg gelassen werden.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole