

Kardinalschnitte

BILDERANLEITUNG



Kardinalschnitte

Für die Baisermasse

8 Eiweiß
200 g Wiener Backzucker
1 EL Essig oder Zitronensaft

Für die Biskuitmasse

6 Eigelb
1 Ei
80 g Wiener Backzucker
1 Pkg Vanillezucker
0,5 Bio-Zitrone (Abrieb)
1 Prise Salz
80 g Mehl
Wiener Staubzucker

Für die Variante mit Schlagobers

500 ml Schlagobers
20 g Wiener Staubzucker
100 g Marmelade, Sorte nach Belieben

Für die Variante mit Kaffeechreme:

500ml Schlagobers
40g Löskaffee
70g Wiener Staubzucker



Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backpapier der Länge nach in zwei Streifen mit 15cm Breit schneiden. Ein Backblech mit Wasser besprühen und die zugeschnittenen Backpapierstreifen darauf legen.

Für die Baisermasse das Eiweiß schaumig schlagen. Backzucker hinzugeben und ca. 10 Minuten zu einer steifen Baisermasse schlagen. Zum Schluss einen Spritzer Essig oder Zitronensaft hinzufügen und weitere 2 Minuten rühren.

Baisermasse in einen Spritzsack mit Lochtülle mit ca. 1 cm Durchmesser füllen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech jeweils 3x3 Streifen mit einem Abstand von ca. 2 cm zwischen den Baiserstreifen aufdressieren. (siehe Bilder rechts oben) 2 Streifen nebeneinander aufspritzen, einen weiteren Baiserstreifen in der Mitte der beiden Streifen auf-

spritzen, sodass ein Dreieck bei seitlicher Betrachtung entsteht. In die Zwischenräume zwischen den 3 Baiserstreifen kommt später die Biskuitmasse.

Für die Biskuitmasse Eigelbe, Ei, Backzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Das dauert ca. 8-10 Minuten. Mehl durch ein Haarsieb sieben und anschließend nach und nach unterheben. Biskuitmasse in einen weiteren Spritzsack mit Lochtülle füllen und in die Zwischenräume der Baiserstreifen spritzen.

Etwas Staubzucker auf die gespritzten Baiser- und Biskuit-Streifen sieben. Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für die Kaffeechreme den Löskaffee in 1,5 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Das Schlagobers mit dem Staubzucker steif schlagen und den Löskaffee unterrühren.

Anleitung



Fertigstellen:

Nach der Backzeit die Biskuit-Baiser-Streifen sofort auf ein mit Staubzucker bestreutes Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Auskühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und den Staubzucker einrühren. Marmelade auf den Biskuit-Baiser-Streifen verteilen. Auf einer Marmeladeschicht anschließend das steif geschlagene Schlagobers verteilen und die nicht bestrichenen Biskuit-Baiser-Streifen vorsichtig drauf setzen. Dabei darauf achten, dass die Streifen möglichst exakt übereinander liegen. Kardinalschnitte mit der Staubzucker Mühle bestreuen.

