

Kardinalschnitte von Herrn Gerhard

Zutaten

Boden

5 Eier
100 g Kristallzucker
50 g glattes Mehl
20 g Staubzucker
0,5 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
1 Orange (Schale)
1 Schuss Zitronensaft (oder 1 Prise
Zitronensäure)
250 g Ribiselmarmelade

Creme

500 ml Schlagobers
2 Pkg. Sahnesteif
1 EL Löskaffee bei Bedarf

Dauer

1 Stunde Zubereitung
25 Min. Backen
3 Stunden ziehen lassen

Besonderes Merkmal

Die Kardinalschnitte wird mit 2 verschiedenen Massen (Eischnee und Biskuitmasse) hergestellt

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

Ober- und Unterhitze bei ca. 160°C für 25 – 30 Minuten backen. Beim Biskuit eine Stäbchenprobe machen

Benutzte Werkzeuge

Waage, große Spritztülle (Stern), Teigkarte, Handrührgerät (+ Rührschüssel) oder Küchenmaschine, kurze Winkelpalette, Spritzbeutel, Spachtel, Backpapier, evtl. feuchtes Hangerl

Zubereitung

- 1 Eier trennen und das Eiweiß der Eier mit dem Kristallzucker und dem kleinen Schuss Zitronensaft (oder Prise Zitronensäure) steif (schnittfest) schlagen. Diese Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech in 6 Bahnen mit gleichmäßigem Abstand auftragen. Fülle den Spritzbeutel nicht. Die Bahnen an den kurzen Enden verbinden, sodass 2 Böden aufgespritzt sind.
- 2 Die Eidotter und das ganze Ei mit dem Staubzucker, Backpulver und dem Orangenzucker cremig schlagen und das gesiebte Mehl unterheben.
- 3 Die Biskuitmasse zwischen den 6 Schneebahnen einfüllen. Pro Boden sind es 2 Kammern, die mit der Biskuitmasse eingelassen werden.
- 4 Im auf 160°C vorgeheizten Rohr ca. 25 – 30 Minuten backen. Bei der Biskuitmasse kann man eine Nadelprobe machen, wenn man sich nicht sicher ist, ob die Masse fertig durch gebacken ist. Dazu einen Zahnstocher in die Masse stechen. Wenn keine Teigreste mehr daran kleben, ist der Boden fertig gebacken. Anschließend auskühlen lassen, dazu vom Blech nehmen, damit der Boden nicht weiter bäckt. Wenn die Böden ausgekühlt sind vom Papier lösen. Das ist ein wenig schwierig, weil das Eischneemasse manchmal recht klebt. Stürze die Böden und fahre dann mit einem feuchten Tuch über das Papier. Versuche es jetzt noch einmal, es sollte jetzt besser gehen.
- 5 Für die Fülle Schlagobers mit dem Löskaffee mischen und glatt rühren. Mit dem Sahnesteif steif schlagen. Marmelade auf einen Boden auftragen.
- 6 Dann das Schlagobers über die Marmelade aufstreichen und den zweiten Boden darauf geben. Mit Staubzucker bestreuen. Man kann für die Creme auch z.B. Erdbeeren, Himbeeren oder Vanille verwenden und den Löskaffee weg lassen.

Die Kardinalschnitte gelingt viel besser mit Ober- und Unterhitze, so fällt der Eischnee weniger zusammen.