



Rezeptinfo

Zutaten für ca. 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1368 kJ, 327 kcal, 44,6 g Kohlenhydrate, 5,4 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 167 mg Cholesterin, 0,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Einfach himmlisch! Die beliebte Kardinalschnitte ist ein österreichischer Mehlspeisenklassiker aus geschichtetem Baiser- und Biskuitteig mit Sahne und Marmelade. Das luftige Gebäck ist nicht nur zart und fluffig, sondern auch herrlich cremig. Himbeermarmelade gibt dem Ganzen eine fruchtige Note. Dieser unwiderstehliche Leckerbissen zergeht auf der Zunge und bringt dir ein Stück Himmel auf Erden. Genieß es!

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Dann die Oberfläche vom Backblech mit Wasser besprühen und mit Backpapier auslegen. Für die Baisermasse trennst du 5 Eier und schlägst mit einem Handrührgerät das Eiweiß mit einer Prise Salz auf. Die Eigelbe kannst du für den Biskuit erstmal beiseitestellen. Dann gibst du nach und nach Zucker und gesiebten Puderzucker zu dem Eiweiß und schlägst alles zu einem steifen Schnee. Jetzt füllst du die Baisermasse in einen Spritzbeutel und spritzt auf dem Backpapier jeweils 2x3 Streifen mit einem Abstand von ca. 2 cm zwischen den Baiserstreifen. In diese Zwischenräume kommt dann die Biskuitmasse.

Step 2:

Für den Biskuitteig kannst du nun die gleiche Schüssel und den gleichen Spritzbeutel verwenden. Jetzt trennst du ein Ei und schlägst das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif. Das solltest du nun in eine andere Schüssel umfüllen. Dann schlägst du 6 Eigelb, Puderzucker und Mineralwasser für ca. 5 Minuten schaumig. Gib als nächstes das gesiebte Mehl mit Backpulver in die Eigelbmasse. Das kannst du dann vorsichtig mit dem Eischnee, aus einem Eiweiß und einem TL Zucker, unterheben. Nun füllst du die Biskuitmasse in den Spritzbeutel und kannst den Teig in die Zwischenräume der Baiserstreifen spritzen. Zum Schluss noch etwas Puderzucker auf die Streifen sieben und anschließend für ca. 15 Minuten backen.

Step 3:

Im Anschluss kannst du die Biskuit-Baiser-Streifen mit Backpapier vom Blech ziehen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit einem feuchten Tuch darüberstreichen. Das Backpapier kannst du dann vorsichtig abziehen und die Schnitte auskühlen lassen.

Step 4:

In dieser Zeit kannst du für die Füllung, die Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Dann verteilst du die Marmelade auf einem Biskuit-Baiser-Streifen. Als nächstes die Sahne darauf geben und verstreichen. Zum Schluss den nicht bestrichenen Biskuit-Baiser-Streifen vorsichtig draufsetzen und mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Servieren kurz kühl stellen.

Zutaten

Für die Baisermasse:

5	Eiweiße in Zimmertemperatur
1 Prise	Salz
90 g	Zucker
90 g	Puderzucker

Für den Biskuit:

6	Eigelb in Zimmertemperatur
70 g	Puderzucker
1 EL	Mineralwasser
70 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1	Eiweiß
1 EL	Zucker

Für die Füllung:

400 ml	Sahne
300 g	Himbeermarmelade
2 EL	Puderzucker + zum Bestäuben

Sonstiges:

2	große Spritzbeutel mit breiter Lochtülle oder ohne Tülle
---	--