

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Kardinalschnitten mit Marillenmarmelade

Zutaten:

Für den Biskuit:

7 Dotter
3 ganze Eier
90 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
90 g gesiebttes, glattes Mehl

Zutaten für den Eischnee:

7 Eiklar
300 g Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

500 ml Schlagobers
Marillenmarmelade

Zubereitung:

Zunächst den Eischnee zubereiten. Die Eiklar werden mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Nun die Biskuitmasse zubereiten. Die Dotter, ganzen Eier, Zucker und Vanillezucker cremig-schaumig schlagen, danach das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Nun auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech mit dem Spritzsack 3 einzelne Streifen der Länge nach mit dem Eischnee auftragen, dabei Abstände von knapp 2 cm freihalten. In die freien Zwischenräume 2 Streifen das cremige Biskuit mit einem Löffel (oder Spritzsack) einfüllen. So entstehen insgesamt 5 Streifen. Danach 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad Celsius Umluft oder 170 Grad Celsius Ober-/Unterhitze backen. Danach das Backwerk abkühlen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für die Füllung der Kardinalschnitten wird Schlagobers steif geschlagen. Einen Teil der gebackenen Biskuit Mase umdrehen, mit Marillenmarmelade bestreichen und das Schlagobers auftragen. Den zweiten Biskuit-Teil darauflegen und mit Staubzucker bestreuen.

Die Kardinalschnitten für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.