

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Die himmlische Schnitte

Köchin: Maria Angelini-Santner

Zutaten

(1 Backblech)

Für den Rührteig

- 220 g Butter
- 5 Eidotter
- 1 Pkg. Backpulver
- 150 g Staubzucker
- 180 g Mehl (glatt)
- 8 EL Milch

Für den Belag

- 5 Eiklar
- gehobelte Mandeln
- 250 g Staubzucker

Für die Creme

- ¼ l Obers
- 1 Pkg. Sahnesteif

Für die Garnitur

- Staubzucker

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die himmlische Schnitte zuerst aus der Butter, den Eidottern, dem Backpulver, dem Staubzucker, dem Mehl und der Milch in einer Küchenmaschine einen Rührteig zubereiten und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- 2.** Nun das Eiklar und den Staubzucker in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem Schnee schlagen. Den Schnee anschließend vorsichtig mit einer Palette auf den Rührteig streichen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Die himmlische Schnitte bei 160° C Umluft etwa 30 Minuten im Rohr backen.
- 3.** In der Zwischenzeit das Obers mit dem Sahnesteif in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einer Creme schlagen.
- 4.** Dann das Blech aus dem Rohr nehmen, den gebackenen Teig auskühlen lassen und in 2 gleichgroße Teile schneiden. Eine Hälfte mit dem geschlagenen Obers bestreichen, die zweite Hälfte darauflegen und zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.