

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kardinalschnitte nach Tante Herta

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die Masse 1:

- 7 Stk. Eiklar
- 190 g Kristallzucker
- ½ TL Vanillezucker
- Salz

Für die Masse 2 (Dottermasse):

- 2 Eier
- 3 Eidotter
- 60 g Staubzucker
- 60 g Mehl glatt

Für die Fülle:

- ½ L Schlagobers
- 1 EL Staubzucker
- 1 Packung Sahnesteif

Sonstiges:

- Himbeeren

Zubereitung

Masse 1:

Eiklar mit Salz und Vanillezucker aufschlagen und dabei nach und nach Zucker begeben, bis die Masse schön steif wird. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Masse 2:

Eier, Dotter, Staubzucker schaumig aufschlagen. Das gesiebte Mehl unter die Masse ziehen und Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Fülle:

Schlagobers, Staubzucker, Sahnesteif aufschlagen.

Tipp: hier könnte man evtl. Löskaffee beifügen

Masse 1 in 2cm breite Bahnen, mit einem Abstand von jeweils 2cm, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dressieren. Masse 2 in die Zwischenräume spritzen. Am Ende sollten Sie 10 Bahnen auf dem Backblech haben. (Deckel: 3 x Masse 1 und 2 x Masse 2 auftragen, Boden: 3 x Masse 1 und 2 x Masse 2. Am besten etwas Backpapier zwischen Deckel- und Bodenbahnen legen, um ein Verkleben zu vermeiden). Mit Staubzucker bestreuen und bei 165°C / Ober- und Unterhitze für 35 - 40min backen.

Aus dem Ofen nehmen und die Hälfte des frische gebacken Kuchenteigs vom Backblech nehmen und auf den Rücken drehen und auskühlen lassen.

Mit der Fülle bestreichen, evtl. ein paar Himbeeren einlegen, darüber den zweiten Deckel legen und 2-3 Stunde kühl stellen.

Anrichten:

Kardinalschnitte in gewünschten Stücken schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

