Kardinalschnitten

Von Kuchenfee

Ein toller Klassiker der noch nicht so bekannt ist wie eine Donauwelle oder ähnliches, jedoch mindestens wenn nicht sogar noch leckerere.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

EIWEISSMASSE

- **8 x** Eiweiß
- **220 g** Zucker
- **1 Prise** Salz

EIGELBMASSE

- **6 x** Eigelb
- **2 x** Eier
- **80 g** Zucker
- **1 EL** Zitronensaft
- **85 g** Mehl
- **20 g** Puderzucker

CREMEFÜLLE

- **25 g** Rum
- **1 EL** löslicher Kaffee
- **600 g** Sahne
- **40 g** Zucker
- **2** Sahnesteif **Päckchen**

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe

Zubereitung

01 Backofen vorheizen 140°C Umluft.

02 Eiweiß aufschlagen. Prise Salz & Zucker in einigen Portionen zum Eiweiß geben und steif schlagen.

03 Eiweißmasse in Spritzbeutel füllen und insgesamt 6 Teile auf 2 Bleche spritzen. Zwischen den einzelnen Bahnen für die Eigelbmasse 1cm platz lassen. Bahnen jeweils doppelt spritzen um mehr Höhe zu gewinnen.

04 Eigelb, Eier & Zucker einige Minuten stark schaumig aufschlagen. Zitronensaft kurz unterlaufen lassen. Mehl auf die Masse sieben, vorsichtig unter heben. Masse in Spritzbeutel füllen und in die vorbereiteten Bahnen spritzen.

05 Massen mit Puderzucker bestäuben. Sofort in den heizen Ofen, ~30 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen nach dem backen!

06 Löslicher Kaffee in Rum auflösen. Sahne steif schlagen, Zucker während dessen ein rieseln lassen. Kurz bevor die Sahne steif ist das Sahnesteif dazu geben & unterlaufen lassen. Rum-Kaffee-Lösung kurz aber gründlich unter die Sahne arbeiten.

07 Schnittenstreifen vorsichtig vom Backpapier lösen. Schnitten mit jeweils 1/4 der Sahnemasse bestreichen, zweiter Streifen auflegen, übrige Sahne auftragen und mit letzten Streifen bedecken. Schnitten 3h durch kühlen vor Verzehr.