



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 30 dag Staubzucker
- 5 Stk. Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 dag Mehl
- 3 EL Wasser
- 370 ml Schlagobers
- 1 EL Löskaffee
- 1 Pkg. Sahnesteif

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Kardinalschnitten

Zubereitung

Schneemasse

- Zutaten: 24 dag Staubzucker; 4 Eiklar; 1 Prise Salz
- Für die Schneemasse das Eiklar mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Biskuit

- Zutaten: 4 Dotter; 1 Ei; 5 dag Staubzucker; 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 dag Mehl; 2 -3 EL Wasser
- Für das Biskuit wird das Ei, Dotter, Zucker und Vanillezucker mit Wasser sehr schaumig geschlagen und danach das Mehl vorsichtig untergezogen.

Backen

- Auf zwei Blatt Backpapier je drei Streifen Schneemasse in gleichmäßigem Abstand mit großer Lochtülle aufdressieren.
- Innerhalb dieser drei Streifen kommt je ein Streifen Biskuitmasse.
- Teig bei 170°C backen bis er leicht bräunlich ist.

Kaffeecreme

- Zutaten: 370 ml Schlagobers; 3 EL Staubzucker nach Geschmack
- 1 EL Löskaffee nach Geschmack; 1 Pkg. Sahnesteif
- Schlagobers mit Löskaffee und Staubzucker leicht aufschlagen mit Sahnesteif festigen.

Fertigstellen

- Eine Teigplatte auf eine vorbereitete Kuchenplatte stürzen.
- Papier abziehen.
- Zweite Teigplatte auf ein mit Kristallzucker bestreutes Papier stürzen, Papier abziehen.
- Teigplatten auskühlen lassen und mit Schlagobers füllen.
- Zweite Teigplatte auflegen und mit Staubzucker bestreuen.