



**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:**



Seminarsbäuerinnen Kärnten:

Süße Verlockungen



**Kardinalschnitten**



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Schneemasse**

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

**Biskuit**

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

**Backen**

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

**Kaffeecreme**

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

**Fertigstellen**

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

