



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g	Butter
6 Stk.	Eier
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0,25 l	Milch
	Mandelsplitter
0,5 l	Obers
700 g	Zucker
0,25 l	Sauerrahm
	Vanillezucker
	Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

Die Baisermasse backen, dann auf ein Backblech stürzen und das Backpapier abziehen und im Backrohr nochmals kurz nachtrocknen lassen.:

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Himmlische Schnitten

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Dotter, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, ¼ l Milch
- Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Milch zum Abtrieb geben.
- Masse gut verrühren und auf zwei mit Papier belegte Bleche aufteilen und gleichmäßig verstreichen. Bei 190°C backen.

Baisermasse

- Zutaten: 6 Eiklar, 350 g Zucker, Mandelblättchen oder –splitter
- Eiklar mit Zucker sehr schaumig rühren.
- Mit dem Dressiersack mit Sterntülle Baisermasse auf ein mit Papier belegtes Blech in Streifen aufspritzen.
- Mit Mandelblättchen oder –splitter bestreuen und bei 150°C backen.

Fülle

- Zutaten: ½ l Obers, 100 g Zucker, ¼ l Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronensaft
- Für die Fülle Obers steif aufschlagen.
- Die restlichen Zutaten gut verrühren und mit dem Obers unterheben.
-

Himmlische Schnitten fertigstellen

- Ausgekühlte Kuchenböden mit ¾ der Creme zusammensetzen.
- Oberen Boden mit der restlichen Creme bestreichen und Baiserboden darüberlegen.

