

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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Dotter, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, $\frac{1}{4}$ 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: $\frac{1}{2}$ l Obers, 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{3}{4}$ der Creme zusammensetzen.
- Oberen Boden mit der restlichen Creme bestreichen und Baiserboden darüberlegen.