

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

6	Eiklar
150 G	Feinkristallzucker
1 TL	Vanillezucker
150 G	Nüsse (gemahlen)
30 G	Mehl (glatt)
ETWAS	Zitronensaft

Zubereitung

1. Eiklar, Feinkristallzucker, Vanillezucker und Zitronensaft steif schlagen, das Mehl mit den fein gemahlten Nüssen mischen und unterheben.
2. Den Teig auf zwei Backbleche, unbedingt mit Backpapier belegt, streichen und bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Min. backen.
3. Nach dem Backen sofort das Backpapier abziehen und den Boden halbieren, sodass man vier Teile hat. Durch die Eiweißmasse werden die Böden hart.

Tipp: Die Böden schon am Vortag füllen, die Glasur erst aufstreichen, wenn die Schnitten verwendet werden. Oder man nimmt eine Fondantglasur.

2/3 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Butter
150 G	Staubzucker
375 ML	Milch
1	Dotter
1 PKG	Vanillepudding

Zubereitung

1. 300 ml Milch in einem Topf erwärmen, 75 ml Milch, den Dotter und 1 Packung Puddingpulver gut verrühren und in die warme Milch einrühren.
2. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
3. Die Puddingmasse abkühlen, immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren, dann löffelweise die ausgekühlte Puddingmasse dazu rühren.
4. Die vier Böden drei Mal mit Creme füllen, die oberste Schicht mit der Glasur bestreichen.

3/3 Glasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

1	Eiklar
60 G	Staubzucker
	Zitronensaft
ETWAS	Backkakao

Zubereitung

1. Eiklar, Staubzucker und etwas Zitronensaft so lange schlagen, bis die Masse schön steif ist.
2. zwei Esslöffel von dieser Glasur wegnehmen und mit Backkakao und Zitronensaft vermischen.
3. Die oberste Schicht mit der Glasur bestreichen und mit der dunklen Masse (mit einer runden, ganz kleinen Tülle) Streifen spritzen. Mit einem Holzspieß das Esterhazymuster ziehen.