



Kardinalschnitte

Zutaten für das Biskuit:

4 ganze Eier
9 Dotter
100 g Mehl
120 g Zucker

Zutaten für die Schneemasse:

9 Eiklar
350 g Zucker

500 ml Schlagobers
200 g Stachelbeer Marmelade

Zubereitung:

Für die Biskuitmasse die Dotter mit den Eiern und dem Zucker schaumig rühren, am besten in einer Küchenmaschine.

Währenddessen für die weiße Schneemasse die Eiklar steif schlagen. Dann den Zucker einrieseln lassen und die Masse ca. 15 Minuten lang schlagen.

Das Mehl unter die Biskuitmasse ziehen. Beide Massen in Spritzsäcke füllen und abwechselnd Bahnen spritzen. Am Besten zuerst die Eischnee Masse in sehr hohen Bahnen spritzen und die Zwischenräume mit der Biskuitmasse füllen. Die gesamten Massen kommen auf ein Backblech! (siehe Bild 1)

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 20 - 25 Minuten lang backen.

Auskühlen lassen. Eine Hälfte mit Hilfe von Tortenhebern vorsichtig vom Backpapier trennen und auf ein Serviertablett legen. Die Fugen mit Stachelbeer Fruchtaufstrich auffüllen. (siehe Bild 2) Schlagobers schlagen, sodass es fest ist und gleichmäßig auf der Kardinalschnitte verteilen. Die zweite Hälfte mit Hilfe des Tortenhebers vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Schlagobersschicht setzen.

Tipp:

Das Backblech so vorbereiten, dass man in der Mitte des Blechs einen Bug ins Backpapier macht, um nach dem Backen die zwei Bahnen für die Kardinalschnitte leichter auseinander zu bekommen. Wir haben hier den Bug in die Tiefe gesetzt, wodurch pro Bahn 5 Streifen entstanden. Wenn man den Bug über die Breite des Backblechs nimmt sollten nur 3 Streifen pro Bahn entstehen.

Übrigens: Das Rezept ist aus dem Kochbuch, dass unsere Mutter, Großmutter und die älteste Anni im Betrieb seit 1948 per Hand schreibt. Also ein echter Klassiker.

