

Adventzauber-Schnitten

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
90 g glattes Mehl

Zum Bestreichen:

Kirschenmarmelade

Belag:

420 g abgetropfte, entsteinte
Kompottsauerkirschen

Adventzauber-Belag:

¼ l flüssiges Schlagobers
150 ml Milch
2 Dotter (Größe M)
½ KL Lebkuchengewürz
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
Biskuitreste
2 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)
2 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit halbieren (ca. 15 x 30 cm) und die Biskuitreste klein schneiden. Eine Biskuitplatte auf das Backblech geben, mit Marmelade bestreichen und mit der zweiten abdecken. Das Ganze mit einem Backrahmen umstellen und die Kirschen darauf verteilen.



4 **Adventzauber-Belag:**

Für den Belag das Schlagobers mit Milch, Dotter, Gewürz und Puddingpulver nach Packungsanleitung zubereiten. Biskuitreste und Amaretto unter den noch heißen Pudding rühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter den noch warmen Pudding heben. Die Masse im Backrahmen verteilen.

5 Das Blech in die obere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

6 Das Ganze im Backrahmen ca. 3 Std kalt stellen. Vor dem Servieren in beliebige Schnitten schneiden und mit Staubzucker leicht bestreuen.

