

Erdbeer-Schaumschnitte

24 Stück



aufwändig

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

20 g Agar-Agar, Trockenprodukt
1 l Wasser

Wiener Masse:

4 Eier (Größe M)
5 Dotter (Größe M)
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
220 g glattes Mehl
70 g Speisestärke
120 g heiße, flüssige Butter

Vanille-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
80 g Zucker
400 ml Milch

Zum Belegen:

1 kg halbierte Erdbeeren

Schaum-Masse:

4 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker
160 g vorbereitetes heißes Agar-Agar
200 g gesiebter Staubzucker

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Zum Vorbereiten:

Agar-Agar-Pulver mit Wasser verrühren und 1-mal aufkochen, bis das Pulver gelöst ist. Vom Herd nehmen und zur Seite geben.

2 Wiener Masse:

Eier mit Dottern, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Schneebesen über Dampf (Wasserbad) warm schlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren.

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Den erkalteten Kuchenboden auf ein Backblech geben und mit dem Backrahmen umstellen.

④ **Vanille-Pudding:**

Puddingpulver mit Zucker und Milch verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Die Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

⑤ **Schaum-Masse:**

Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Agar-Agar mit kleinem Strahl einlaufen lassen. Den Staubzucker mit dem Kochlöffel unterheben.

⑥ **Zum Bestreuen:**

Die Schaum-Masse auf die Erdbeeren geben, glatt streichen, ein beliebiges Muster ziehen und mit Staubzucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und **auf Sicht** abflämmen.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 7 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Agar-Agar ist im Reformhaus erhältlich und wird statt gekochtem Zucker zur Stabilisierung der Schaum-Masse verwendet. Das vorbereitete Agar-Agar kann mehrmals verwendet und auch wieder erhitzt werden. Bis zur Wiederverwendung wird Agar-Agar im Kühlschrank aufbewahrt.
- Bei diesem Rezept handelt es sich um ein altes überliefertes Rezept, in dem Agar-Agar zur Stabilisation verwendet wird. Agar-Agar kann aber auch ersatzlos gestrichen werden. Die Stabilisation des Eiklars mit Zucker und Staubzucker reicht hier völlig. Generell ist es ratsam Schaumschnitten binnen zwei Tagen zu verzehren.