

# Kardinalschnitten mit Oberscreme

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
2 Dotter (Größe M)  
40 g glattes Mehl

### Eischnee-Masse:

3 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker  
2 EL Speisestärke

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Oberscreme:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
1/8 l flüssiges Schlagobers  
20 g gesiebter Staubzucker

### Zum Bestreichen:

4 EL passierte Himbeermarmelade

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Biskuitmasse:

Zucker, Ei und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.

## 2 Eischnee-Masse:

Das Eiklar in eine Rührschüssel geben. Zucker mit Stärke vermischen, dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech der Länge nach drei fingerdicke Streifen im Abstand von 1/2 cm aufspritzen. Einen etwas größeren Abstand lassen und weitere drei fingerdicke Streifen im Abstand von 1/2 cm aufspritzen.

## 3 Die Biskuitmasse jeweils in die Zwischenräume von drei Eischnee-Streifen spritzen. Das Ganze mit Staubzucker bestreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und die Streifen mit offenem Zug backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**



4 Die erkalteten Streifen stürzen und das Backpapier abziehen.

5 **Oberscreme und zum Bestreichen:**

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Schlagobers mit Zucker verrühren und aufschlagen. Die Gelatine unterrühren. Einen Streifen mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und die Creme darauf gleichmäßig auftragen. Die restliche Marmelade auf die Creme streichen und den zweiten Streifen aufsetzen. Die Kardinalschnitte kalt stellen.

6 Die Kardinalschnitte vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es ist normal, dass der Eischnee nach dem Backen etwas nachgibt. Speziell bei der Kardinalschnitte, die sehr locker und weich ist.

