

Marillen-Kardinalschnitten

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 45 Min.



Zutaten:

Eischnee-Masse:

6 Eiklar (Größe M)
180 g Zucker
2 EL gesiebte Speisestärke

Biskuitmasse:

1 Dotter (Größe M)
2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
60 g gesiebtes glattes Mehl

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Marillen-Joghurt-Füllung:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 g passierte Marillen
250 g Joghurt
80 g Staubzucker
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Eischnee-Masse:

Das Eiklar in eine Rührschüssel geben. Zucker mit Stärke vermischen, dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) geben.

2 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand 12 Streifen aufspritzen; dabei nach 3 Streifen etwas mehr Abstand lassen.

3 Biskuitmasse:

Dotter mit Eiern, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) geben und in die kleinen Abstände der aufgespritzten Eiwischnee-Masse füllen; so entstehen 4 Bahnen für die Kardinalschnitten.

4 Zum Bestreuen:

Die Bahnen vor dem Backen mit Staubzucker bestreuen, so entsteht beim Backen eine feine Kruste.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei offenem Zug backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

5 Marillen-Joghurt-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Passierte Marillen mit Joghurt und Staubzucker verrühren. Die erwärmte Gelatine unterrühren und das Schlagobers bei beginnender Gelierung unterheben. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) geben.

- 6 Die erkalteten Bahnen auf Backpapier stürzen. 2 erkaltete Bahnen mit der Backseite nach unten auf ein Kuchenblech geben und mit der Füllung einen Rahmen aufspritzen. Die freibleibende Innenfläche mit der übrigen Füllung auffüllen. Mit den übrigen Bahnen mit der Backseite nach oben abdecken und mit der Teigkarte oder der Palette die Seiten glatt streichen.

7 Zum Bestreuen:

Die Kardinalschnitten vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Offener Zug: Offenen Zug verwendet man beim Backen wenn Dampf aus dem Backrohr schnell entweichen soll. Sollte man einen Schieberegler bei seinem Backrohr haben, so diesen öffnen. Andernfalls klemmt man einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backrohtüre, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt.

