

Nikolostiefel

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
150 g glattes Mehl
1 EL Backkakao

Füllung:

375 ml flüssiges Schlagobers
100 g Haselnuss-Nougat-Creme
1 ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Biskuitreste

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)

Zum Verzieren:

⅓ l flüssiges Schlagobers
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Das erkaltete Biskuit auf Backpapier stürzen. Aus dem erkalteten Biskuit der Breite nach 2 Stiefel ausschneiden, wobei einer etwas größer sein muss. Die Biskuitreste klein schneiden.

2 Füllung:

Für die Füllung Schlagobers mit Haselnuss-Nougat-Creme und Sahnesteif aufschlagen. Die Biskuitreste locker unterheben. Die Füllung kuppelförmig auf den kleineren Biskuitstiefel streichen. Mit dem größeren Stiefel abdecken und vorsichtig andrücken. 1 Std. kalt stellen.



3 **Glasure:**
Den Stiefel mit der Glasur überziehen.

4 **Zum Verzieren:**
Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und den Stiefel damit verzieren.

