

# DIE KURHAUS Kardinalschnitte

## **Zutaten:**

(für 1 Haushalts-Backblech)

225 g	(7 Stk.) Eiklar	750 ml Schlagobers
245 g	Zucker	24 g Sahnesteif
4 Stk.	Eier	300 g Marillenmarmelade
3 Stk.	Dotter	
80 g	Zucker	
65 g	Mehl	

## **Vorbereitungen:**

Backrohr vorheizen: 180°C Heißluft

Das Backpapier auf ein Blech geben und mittig so falten, dass sich zwei Flächen ergeben.

## **Zubereitung:**

Das Eiklar anschlagen, bis es weiß wird und dann den Kristallzucker einrieseln lassen.

Anschließend die Eischnee-Zuckermasse steif schlagen.

Die Schneemasse auf jeder Seite dreimal aufspritzen, sodass ein Zwischenraum für das Biskuit entsteht. TIPP: Das schönste Ergebnis erzielt man mit einer Sterntülle Größe 9.

Für das Biskuit Eigelb, Eier und den Zucker schaumig schlagen und das Mehl unterheben.

Die Biskuitmasse in den Zwischenräumen aufspritzen.

Anschließend in das Backrohr geben und die Temperatur auf 160°C reduzieren und 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150°C reduzieren und 15 Minuten fertigbacken.

Sofort nach dem Backen die Ränder lösen, damit sich die Schnitte gleichmäßig zusammenzieht. Dann auskühlen lassen.

Beide Teile umdrehen und auf der Unterseite mit Marillenmarmelade bestreichen.

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und mit einem Spritzbeutel auf eines der beiden Teile dressieren. Den zweiten Teil auf das Schlagobers setzen. Zum Schluss die Ränder seitlich glatt streichen.

## **Geheimtipp aus unserer Kurhaus-Patisserie:**

Am besten gelingt die Kardinalschnitte, wenn Sie diese am Vortag backen und erst am nächsten Tag füllen. **Aber Vorsicht:** Beim Abkühlen über Nacht nicht abdecken, da sie sonst Feuchtigkeit zieht!

**GUTES GELINGEN wünscht Ihnen DAS KÜCHEN-TEAM VOM KURHAUS Bad Gleichenberg!**