







 Backen



Kardinalsschnitte

mit marinierten Erdbeeren

-  150 min Zubereitungszeit
-  30 min Kochzeit
-  1.379 kcal pro Portion
- Schwer
-  International
-  Sterneküche C. Rüffer
-  Vegetarisch



Zutaten

4 Portionen

8 Eier

130 g Puderzucker

85 g Mehl

60 g Zucker

300 g Sahne

500 g Erdbeeren

2 El Amaretto

Zubereitung

- 1 Für die Kardinalsschnitte zunächst den Eischnee zubereiten. 4 Eier trennen und das Eiklar in eine Rührmaschine geben und aufschlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis ein glänzender steifer Eischnee entsteht. Diesen in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen.
- 2 In der selben Schüssel der Küchenmaschine den Bisquit zubereiten. Dafür 4 ganze Eier zusammen mit 85 g Puderzucker zu einem schönen Schaum aufschlagen. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Den Bisquit ebenfalls in einen weiteren Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- 3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zusätzlich eine kleine Rolle Backpapier falten und mittig unter das ausgelegte Backpapier legen so dass man zwei halbe Flächen hat. Dies verhindert später ein Zusammenlaufen der beiden Teigschnitten.
- 4 Auf jede Seite drei dicke Linien Eischnee spritzen und dazwischen zwei Linien Bisquitteig geben. Nun die beiden Teigschnitten mit 15 g Puderzucker bestäuben und bei 160 °C Ober- und Unterhitze im Backofen für 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
- 5 Die Sahne steif schlagen. Eine Teigschnitte auf ein Blech stürzen, vorsichtig das Backpapier abziehen und die geschlagene Sahne darauf verteilen. Von der zweiten Teigschnitte ebenfalls das Backpapier abziehen und damit die Sahne abdecken. Mit weiteren 15 g Puderzucker die Kardinalsschnitte großzügig bestäuben und für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

- Die Erdbeeren waschen, die grünen Blätter abschneiden und die Früchte halbieren. Den Amaretto sowie den restlichen Puderzucker zugeben und die Erdbeeren marinieren lassen. Die gekühlte Kardinalsschnitte in Scheiben schneiden und die marinierten Erdbeeren dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	783kJ /187kcal	5.789kJ /1.379kcal
Fett	10g	71g
davon gesättigte Fettsäuren	5g	35g
Kohlenhydrate	20g	147g
davon Zucker	16g	115g
Eiweiß	5g	37g
Salz	1g	1g