

Kardinalschnitte die 1.

Das erste Rezept stammt von meiner lieben Freundin Monika.

Sie schreibt: Mein Rezept ist eine fruchtige Kardinalschnitte – zBsp mit Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren... oder mein Freund liebt sie mit vielen verschiedenen Früchten

Zutaten:

- 10 Eier
- 190 g Staubzucker
- 1 Zitrone
- 30 g Maizena
- 30 g glattes Mehl
- 100 g Himbeermarmelade
- 200 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt) oder andere Früchte
- 2 Becher Schlagobers (Sahne) (500 ml)
- 1 Packerl Vanillezucker
- 2 Packerl Sahnesteif

Backrohr auf 170°C vorheizen

Für die weiße Maße: 8 Eiklar mit 100 g Staubzucker und ein paar Tropfen Zitronensaft steif schlagen.  
Für die gelbe Maße: 8 Dotter und 2 Eier mit 90 g Staubzucker und 30 g Maizena cremig rühren, 30 g Mehl unterheben.

Eiklar in schmalen Reihen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech häufeln. Dazwischen die Dottermaße einfügen. Mit etwas Staubzucker bestreuen (sonst wird der Schnee nicht so schön). Bei ca 170°C Heißluft 15-20 min backen

**WICHTIG:** eine Gabel (oder Geschirrtuch) einklemmen, damit das Rohr eine Spalte offen ist und die Feuchtigkeit entweichen kann.

Auskühlen lassen, längs halbieren, Himbeermarmelade mit Zitronensaft verrühren, auf die untere Massenhälfte streichen.

Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Himbeeren unters Schlagobers heben, das Ganze als dicke Schicht über der Marmelade verteilen. Die zweite Seite der gebackenen Masse draufsetzen. Mit reichlich Staubzucker bestreuen und fertig!

Tipp: mit essbaren Blüten oder frischen Früchten verzieren

Also ich muss sagen - eine Perfekte Masse und die Füllung variable.

Monika: PERFEKT - Danke :-)