



KARDINALSCHNITTE

EIWEISSMASSE:

7 Eiweiß (1/4 Liter)
180 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

EIGELBMASSE:

2 Eier
3 Eigelb
60 g (Staubzucker) Puderzucker
geriebene Zitronenschale
60 g Mehl griffig

KAFFEECREME:

250 ml geschlagenes Schlagobers (Sahne)
1 P. Sahnesteif
20 g Staubzucker (Puderzucker)
3 EL kalter starker Espresso
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Backpapier auf ein Backblech legen. Für die Eiweißmasse alle Zutaten zu sehr festem Schnee schlagen.

Für die Eigelbmasse ganze Eier, Eigelbe, Puderzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Mehl unterheben.

Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen auf die Backpapier je 3 Streifen à 2 cm breit mit jeweils 2 cm Zwischenraum spritzen. (zwei mal, ich stelle Papier zwischen den 2 Gruppen auf)

Die Eigelbmasse ebenfalls in den Spritzbeutel füllen, die Zwischenräume damit ausfüllen.

Bei 180-200 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, umdrehen (auf ein mit Staubzucker betreutes Tuch, Backpapier abziehen und auskühlen lassen).

ZUBEREITUNG KAFFEECREME:

Schlagobers schlagen und die restlichen Zutaten unterrühren.

Einen Teigstreifen mit der Fülle bestreichen, zweiten darauflegen, mit Staubzucker bestreuen - fertig :-)

Ich wünsche euch wieder einmal Gutes Gelingen.

Eure Gudrun von Mödling