WIEN ENERGIE
Offizieller Hauptsponsor

KARDINALSCHNITTE
IM RAPID STYLE

ZUTATEN:

Baiser:
- 10 Eiweiß
- 250g Feinkristall-zucker

Biskuit:
- 4 Dotter
- 2 ganze Eier
- 55g Staubzucker
- 1 Packung Vanille-Zucker
- 55g Universal Mehl
- 1 Prise Backpulver

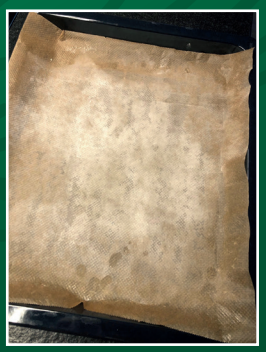
Fülle:
- 500ml Schlagobers
- 1 Packung Sahnesteif
- 1 EL Staubzucker
- etwas Marmelade nach Wahl
- zum Einfärben der Biskuitmasse, grüne Lebensmittelfarbe

1.Masse **(Baiser)**: Das Eiweiß steif schlagen (Mixer), dann den Feinkristallzucker unterrühren. Die Masse soll sehr steif sein.

2.Masse **(Biskuit)**: Dotter und die beiden ganzen Eier schaumig schlagen, Staubzucker und Vanille Zucker dazugeben und weiter schlagen, bis eine lockere Masse entsteht.

Masse mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in die Masse mit einem Schneebesen unterheben, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind.

Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und Backpapier auf ein Backblech geben. Das Blech (der Länge nach) in der Mitte trennen.



WIEN ENERGIE
Offizieller Hauptsponsor

Hierzu eignet sich Alufolie. Falte diese der Länge nach (zirka 3cm hoch) zusammen und bastle dir so eine Trennwand (zwei gleichermaßen große Flächen entstehen). Siehe Foto ⇨

Trennwand:
selbst gebastelt mit Alufolie

Links und rechts von der Trennwand nun abwechselnd das Baiser und die Biskuitmasse auftragen.

Kardinalschnitte bei 170°C zirka 30 Minuten backen. Das Biskuit sollte leicht gebräunt sein. Aus dem Backofen nehmen und auf ein gezuckertes Backpapier stürzen und Papier entfernen.

In der Hälfte teilen (Trennwand entfernen und durchschneiden).
Für die Fülle das Schlagobers mit Sahnesteif und etwas Zucker steif schlagen.

Fertigstellung der Kardinalschnitte:
Einen Teil umdrehen und den unteren Teil mit Marmelade (deiner Wahl) einstreichen, dann mit Schlagobers füllen. Den zweiten Biskuit-Teil drauflegen.

Die Kardinalschnitte für 1 Stunde in den Kühlschrank kaltstellen und zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!