Erdbeer-Kardinalschnitte

Ein wunderbar fruchtiges Rezept für den Sommer: Die Erdbeer-Kardinalschnitte sorgt garantiert für gute Laune.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

3 Stk.	Eigelb
3 Stk.	Eier
60 g	Staubzucker
60 g	Mehl (griffiges)
250 g	Kristallzucker
0.5 l	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
200 ml	Eiklar
Nach Belieben	Erdbeeren
Nach Belieben	Erdbeermarmelade
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Kardinalschnitte zuerst den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier mit Eigelb und Staubzucker schaumig schlagen, das Mehl in den Biskuitteig mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und den Eischnee in einen Spritzsack füllen. Auf das Backpapier längs mehrere Streifen Eischnee spritzen. In die Zwischenräume den Biskuitteig füllen und alles im Ofen ca. 30 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit Schlagobers mit Sahnesteif mischen und steif schlagen. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit der Schlagobersmasse vermengen. Kuchen aus

dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Den abgekühlten Kuchen in der Mitte teilen und die beiden Hälften vorsichtig vom Backpapier lösen. Eine Hälfte mit Erdbeermarmelade bestreichen, darauf die Erdbeer-Schlagobers-Mischung verteilen. Die andere Hälfte des Biskuitteigs daraufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.

5. Den kompletten Kuchen fest mit Backpapier umwickeln und an einem kühlen Ort mehrere Stunden ruhen lassen. Vor dem Servieren in kleine Schnitten schneiden und servieren.

Tipp

Nach Belieben die Erdbeer-Kardinalschnitte mit etwas Zimt bestreuen.