Esterhazy-Schnitte

Das Rezept für die Esterhazy-Schnitten ist nicht ganz einfach in der Zubereitung - aber der wunderbare Geschmack und das Lob der Gäste lassen das schnell vergessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,7 h



Zutaten

9 Stk.	Eier
420 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
3 Messerspitzen	Zimtpulver
160 g	Mandeln (gerieben)
40 g	Weizenmehl
300 ml	Milch
160 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Packung	Vanillepuddingpulver
60 ml	Cognac
300 g	Butter
4 EL	Marillenmarmelade
2 TL	Kakaopulver
1 Handvoll	Mandeln (geröstete)

Zubereitung

1. Für die Esterhazy-Schnitten zu Beginn den Teig zubereiten. Dafür das Mehl mit den geriebenen Nüssen in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen und wie folgt aufteilen: 1 Eiweiß in eine kleine Schale, 8 Eiweiß in eine große Backschüssel geben, 3 Dotter in eine zweite kleine Schale geben. 6 Dotter werden nicht benötigt. Zu diesem Zeitpunkt den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein kleines Backblech (Maße 42 x 38

Zentimeter) mit Backpapier auslegen.

2. Das Eiweiß in der großen Schüssel anschlagen, vom Staubzucker ein Viertel nach und nach einrühren, bis die Masse zäh wird. Dann das nächste Viertel zusammen mit dem Schalenabrieb und dem Zimt langsam unterrühren. Nun auf höchster Stufe das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Erst dann das Mehlgemisch vorsichtig unterheben.

3. Den Teig auf das Blech streichen und gleichmäßig verteilen. In 9 bis 12 Minuten goldbraun backen lassen. Dabei einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen. Herausnehmen und unverzüglich stürzen, Backpapier abziehen und in in sechs gleichmäßig große, rechteckige Streifen teilen. Abkühlen lassen.

4. Unterdessen die Füllung zubereiten: Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Von der Milch zwei Drittel in einen Topf füllen. Zucker und Vanillemark einrühren, zum Kochen bringen, dabei regelmäßig umrühren. In der Zwischenzeit die restliche Milch in eine Schüssel gießen. Die zur Seite gestellten Eidotter, das Puddingpulver und die Hälfte des Cognacs einrühren. Diese Mischung zur Milch im Kochtopf gießen. Nun unentwegt rühren, bis die Masse eindickt und klumpenfrei ist. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

5. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät cremig verrühren, dann unter den abgekühlten Pudding ziehen. Wenn die Buttercreme noch nicht gleichmäßig glatt ist, mit dem Rührgerät nochmals durchrühren.

6. Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Die abgekühlten Teigstreifen vorsichtig voneinander lösen. Die Marmelade erwärmen und glattrühren, die Böden damit bepinseln. Den ersten Streifen auf das Papier setzen, mit der Buttercreme bestreichen. Nächsten Boden aufsetzen, wieder Buttercreme und so fort, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Abschluss bildet der letzte Boden. Mit einem Messer überstehende Buttercreme von den Rändern entfernen und darauf achten, dass die Streifen bündig aufeinander sitzen. Im Kühlschrank kalt stellen.

7. Für die Glasur das verbliebene Eiweiß nur leicht anschlagen (mit einer Gabel), den restlichen Staubzucker untermengen. Den übrigen Cognac in kleinen Mengen nach und nach untermischen. Solange rühren, bis die Masse dickflüssig wird. 3 Esslöffel abnehmen und in eine kleine Schale geben. Das Kakaopulver einrühren. Diese Mischung in ein kleines festes (Nylon-)Stanitzel füllen und zur Seite legen.

8. Den Kuchen mit der Eiweißglasur überziehen. Den Spritzbeutel mit einem Rouladenspieß einstechen und die Glasur in geraden Linien auf den Schnittenblock aufbringen. Mit einem Zahnstocher sofort Linien herausziehen und zum klassischen Muster bilden oder nach Belieben dekorieren. Die Seiten mit Mandelblättchen verzieren. Im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren am besten eine Nacht durchziehen lassen.

Tipp

Anstelle von Mandelblättchen kann man zum Verzieren der Esterhazy-Schnitten auch Cocktailkirschen verwenden.