

Kardinalschnitte

Die Kardinalschnitte ist besonders in der österreichischen Küche eine beliebte Mehlspeise zum Nachmittagskaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

Für die Eiweißmasse

4 Stk.	Eiweiße (Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
110 g	Kristallzucker
2 EL	Speisestärke (gestrichene/gesiebt)

Für die Eigelbmasse

4 Stk.	Eigelbe (Zimmertemperatur)
2 Stk.	Eier (Zimmertemperatur)
60 g	Staubzucker (gesiebt)
70 g	Mehl (gesiebt)

Zum Bestäuben

Nach Belieben	Staubzucker
---------------	-------------

Für die Creme

500 ml	Schlagobers
4 g	Kaffeepulver (löslich)
2 cl	braunen Rum (wahlweise Wasser)

Zubereitung

1. Für die **Kardinalschnitte** ein Backblech (ca. 38 x 32 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die 4 Eiweiße sauber von den 4 Eigelben trennen und in zwei separate saubere (fettfreie) Schüsseln geben. Zu den Eigelben komm dann noch die 2 ganzen Eier hinzu. Zudem sollte man zwei große Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser ca. 3-4 cm) bereithalten. Da ab jetzt zügig gearbeitet werden muss, sollte man die restlichen Zutaten für die beiden Massen abgewogen und gesiebt bereit halten. Wer die Möglichkeit hat, mit zwei Maschinen zu arbeiten, der kann die beiden Massen auch parallel zubereiten.
3. Jetzt werden zuerst die Eiweiße mit dem Salz und einem kleinen Spritzer Zitronensaft steif geschlagen.
4. Dann unter ständigem Rühren nach und nach den Kristallzucker einrieseln lassen und so lange Rühren, bis sie Masse glänzt und Spitzen zieht.
5. Danach die Speisestärke (gesiebt) vorsichtig unterheben.
6. Nun die Masse in einen Spritzbeutel geben und 6 Streifen der Länge nach auf das Backblech spritzen. Dabei zwischen dem 1. und 2. und dem 2. und 3. Streifen ca. 2-3 cm platz lassen. Dann einen kleinen Abstand frei lasen und das gleiche noch mal bei Streifen 4 und 5 und 5 und 6 anwenden (siehe Foto).
7. Jetzt die Biskuitmasse zubereiten. Dabei die 4 Eigelbe mit den 2 ganzen Eiern und dem Staubzucker mehrere Minuten dick-cremig aufschlagen.
8. Dann das Mehl (gesiebt) vorsichtig unterheben.

9. Als nächstes die Biskuitmasse ebenfalls in einen großen Spritzbeutel geben und die Zwischenräume der Eiweißstreifen (also zwischen 1 und 2, 2 und 3, 4 und 5, 5 und 6) gründlich damit ausfüllen (siehe Foto).

10. Letztendlich das Blech mit etwas Staubzucker bestäuben und im Ofen bei 200 °C vorerst ca. 10 Minuten backen. Dabei bitte einen Holzkochlöffel oder Ähnliches in die Ofentüre klemmen, sodass die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann.

11. Nach den 10 Minuten die Ofentür kurz aber langsam öffnen und wieder schließen, sodass etwas Wärme entweichen kann, die Temperatur auf ca. 120 °C reduzieren und die Böden weitere ca. 20 Minuten backen lassen. Der Kochlöffel bleibt weiterhin in der Ofentüre eingeklemmt.

12. Derweil ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit etwas Staubzucker bestäuben.

13. Nach Ablauf der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf das Geschirrtuch stürzen.

14. Dann vorsichtig das Backpapier abziehen und die Böden komplett auskühlen lassen.

15. Für die Füllung nun das Kaffeepulver (Instant Espresso oder Cappuccino) zusammen mit dem Rum in einen kleinen Topf geben.

16. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

17. Nun das Kaffee-Gemisch auf dem Herd erwärmen (nicht Kochen), die Gelatine ausdrücken, hinzufügen und komplett auflösen lassen.

18. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

19. Jetzt den abgekühlten Kaffee hinzufügen und mit einem Spatel gleichmäßig unterheben.

20. Als nächstes einen Boden auf eine Servierplatte legen.

21. Dann die Creme schön großzügig und gleichmäßig bis zum Rand auf der Teigplatte verteilen. Das geht am besten, wenn man ebenfalls einen Spritzbeutel benutzt. Danach die Zweite Teigplatte aufsetzen, leicht andrücken und die Creme am Rand am besten mit einer Teigkarte von unten nach oben abziehen. Die fertige Kardinalschnitte sollte nun bis zum Verzehr ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Danach am besten gleich Servieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Kardinalschnitte vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.