Marillen-Kardinalschnitte

Die Marillen-Kardinalschnitte ist eine sehr süße Versuchung. Das Rezept ist grade zu besonderen Anlässen sehr gefragt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für die Baiser-Streifen

6 Stk.	Eiweiß
260 g	Kristallzucker

Für die Biskuit-Streifen

6 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eier
70 g	Kristallzucker
70 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Füllung

400 ml	Schlagobers
40 g	Staubzucker
2 EL	Sofort-Gelatine
100 g	Marillenmarmelade
1 Dose	Marillen (130g Abtropfgewicht)

Zubereitung

1. Für die **Marillen-Kardinalschnitte** ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße erst

mit dem Mixer anschlagen, und dann den Kristallzucker mit einrieseln lassen. Die Masse weiter schlagen, bis sie einen festen Stand hat und glänzende Spitzen zieht.

2. Dann die Masse in einen Spritzsack geben (ohne Tülle) und 6 weiße Streifen (im gleichmäßigem Abstand der Länge nach) auf das Backblech spritzen. Dabei sollten in der Mitte 2 weiße Streifen direkt aneinander liegen. (siehe Foto)

3. Jetzt den Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen. Danach die Eigelbe mit den Eiern erst 1 Minute mit dem Mixer aufschlagen. Dann den Zucker langsam hinzufügen und alles weitere 10 Minuten schlagen, bis die Masse sehr dicklich ist. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, auf die Masse sieben und mit einem Kochlöffel o.ä. unterheben.

4. Die Ei-Masse ebenfalls in einen Spritzsack geben und in die freien Zwischenräume auf das Blech spritzen. Das Blech sollte nun im Ofen ca. 20-25 Minuten backen und anschließend ganz auskühlen.

5. Nun den Teig in der Mitte der Länge nach teilen und eine Hälfte mit der glatten Seite nach Oben auf eine Platte o.ä. legen. Diesen dann mit der Marillenmarmelade (am besten leicht erwärmen) bestreichen.

6. Als nächstes die Marillen in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden.

7. Jetzt noch den Staubzucker mit der Sofort-Gelatine vermengen und das Pulver während man das Schlagobers aufschlägt, mit einrieseln lassen. Ist die Creme steif,muss man nur noch die Marillen-Würfel unterheben und die Masse auf den Boden streichen. Dann den Deckel aufsetzen und die Schnitte bis zum Verzehr unbedingt kühl lagern.

Tipp

Wer möchte, kann die Marillen-Kardinalschnitte zusätzlich noch mit Staubzucker bestäuben.