Rezept

Kardinalschnitten mit Vanillecreme

Ein Rezept von Kardinalschnitten mit Vanillecreme, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit-Teig

- **4** Eiweiß
- **1** Ei (M)
- **30 g** Mehl
- **120 g** Zucker
- **2** Eigelb
- Puderzucker zum Bestäuben

Für die Creme

- **2 Blatt** Gelatine
- **200 ml** Milch
- **50 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **3 TL** Maisstärke
- **1** Eigelb
- **1** Vanilleschote
- **250 g** Sahne

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Biskuit Eisweiß mit 90 g Zucker aufschlagen und beiseitestellen. Restliches Ei und beide Eigelbe mit 30 g Zucker cremig rühren, und mit dem Mehl vermengen.

2. Eischnee und Biskuitmasse in jeweils einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Aus dem Eischnee 2 x 3 etwa 30 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Zwischen den Streifen etwa 2 cm Abstand lassen. In die jewweiligen Zwischenräume die Biskuitmasse spritzen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und bei 160° ca. 35 Min. backen, dabei die Backofentür einen Spalt offen lassen (Kochlöffelstiel einklemmen).

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Maisstärke mit etwas Milch und dem Eigelb gut verrühren und beiseitestellen. Restliche Milch in einem Topf mit dem Zucker aufkochen. Vanilleschote der Länge nach aufschneide, Vanillemark herauskratzen und mitsamt aufgeschnittener Schote und 1 Prise Salz in die Milch rühren. Anschließend vom Herd nehme, ein paar Minuten ziehen lassen und Vanilleschote entfernen.

4. Anschließend Vanillemilch erneut aufkochen, Maisstärke einrühren und unter ständigem Rühren kurz weiterkochen. Milch vom Herd nehmen und ausgedrückte Gelatine unterrühren. Vanillemasse etwas überkühlen lassen – darf aber noch nicht gelieren. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und in der abgekühlten (aber noch nicht fest gewordenen) Gelatine-Vanillemasse unterheben.

5. Einen Teigstreifen auf ein großes Stück Klarsichtfolie legen (eventuell die Klarsichtfolie mit einem Stück Backpapier in der Größe des Teigstreifens belegen, damit man die fertige Kardinalschnitte später leicht von der Klarsichtfolie herunterheben kann). Den Teigstreifen mit einem eckigen Backrahmen umgeben – die Klarsichtfolie muss sich dabei im Inneren des Backrahmens befinden, damit die Vanillecreme später nicht am Backrahmen kleben bleibt. Vanillecreme in den Backrahmen füllen und mit dem 2. Teigstreifen abdecken.

---

6. Kardinalschnitte etwa 6 Stunden in den Kühlschrank geben, damit die Creme fest wird.