

1/3 Dressiermasse I/“Schnee“

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech



Zutaten

4	Eier
120 G	Zucker
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen.
2. Wenn der Eischnee schön cremig ist, 4 Bahnen mit einem Abstand von ca. 1,5 cm aufdressieren.

2/3 Dressiermasse II

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech



Zutaten

1	Ei
3	Dotter
40 G	Staubzucker
50 G	Mehl
	Vanille
	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Ei, Dotter, Staubzucker und Aromen aufschlagen.
2. Das restliche Eiweiß zur Dottermaße geben und unterheben.
3. Anschließend vorsichtig das Mehl untermengen.
4. Die Masse in die Zwischenräume der Eiweißbahnen dressieren.
5. Alles bei 170 Grad Celsius und mit eingeklemmtem Kochlöffel (unterstützt die Trocknung) ca. 30 Minuten backen.

3/3 Füllung

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech



Zutaten

2 TL	Löskaffee
2 BLATT	Gelatine
20 G	Staubzucker
400 G	Obers
EINIGE CL	Rum

Zubereitung

1. Löskaffee, Rum und Staubzucker in eine Schüssel geben.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ebenfalls in die Schüssel geben.
3. Auf ein Wasserbad stellen bis sich die Gelatine auflöst.
4. Obers aufschlagen und unter das Kaffeegemisch heben.
5. Creme gleichmäßig auf der Hälfte der gebackenen Schnitte verteilen und zweite Hälfte darauf setzen.
6. Kühlstellen und genießen!