



© Resy Strasser

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 1 Blech

**Verfasst von:** Resy Strasser

## Zutaten

### Teig

6 Eiklar

150 G Feinkristallzucker

1 TL Vanillezucker

150 G Nüsse (gemahlen)

30 G Mehl (glatt)

ETWAS Zitronensaft

### Creme

200 G Butter

150 G Staubzucker

375 ML Milch

1 Dotter

1 PKG Vanillepudding

## Glasur

1 Eiklar

60 G Staubzucker

Zitronensaft

ETWAS Backkakao

## Zubereitung

### Teig

1. Eiklar, Feinkristallzucker, Vanillezucker und Zitronensaft steif schlagen, das Mehl mit den fein gemahlenen Nüssen mischen und unterheben.
2. Den Teig auf zwei Backbleche, unbedingt mit Backpapier belegt, streichen und bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Min. backen.
3. Nach dem Backen sofort das Backpapier abziehen und den Boden halbieren, sodass man vier Teile hat. Durch die Eiweißmasse werden die Böden hart.

Tipp: Die Böden schon am Vortag füllen, die Glasur erst aufstreichen, wenn die Schnitten verwendet werden. Oder man nimmt eine Fondantglasur.

### Creme

- 1.

300 ml Milch in einem Topf erwärmen, 75 ml Milch, den Dotter und 1 Packung Puddingpulver gut verrühren und in die warme Milch einrühren.

2. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
3. Die Puddingmasse abkühlen, immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren, dann löffelweise die ausgekühlte Puddingmasse dazu rühren.
4. Die vier Böden drei Mal mit Creme füllen, die oberste Schicht mit der Glasur bestreichen.

## Glasur

1. Eiklar, Staubzucker und etwas Zitronensaft so lange schlagen, bis die Masse schön steif ist.
2. wei Esslöffel von dieser Glasur wegnehmen und mit Backkakao und Zitronensaft vermischen.
3. Die oberste Schicht mit der Glasur bestreichen und mit der dunklen Masse (mit einer runden, ganz kleinen Tülle) Streifen spritzen. Mit einem Holzspieß das Esterhazymuster ziehen.