Esterhazy Schnitte

.

Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten :

Teig: 200g Eiweiß ca 8 Stück , 200g Zucker, 200g Haselüsse, Prise Zimt, etwas Zitronenschale

Fülle: 350ml Milch, 1 Pkg Puddingpulver, 150 g Butter, 130g Staub/Puderzucker

Glasur: 1 Stk. Eiklar, 1 TL Kakao, 200 g Staubzucker, 25 ml Kirschlikör/ich habe Rum genommen

Zubereitung

Für die Esterhazy Schnitten erst den Boden zubereiten. Für den Boden Eiklar in die Rührschüssel geben und leicht schlagen. Dann ca. 100 g des Staubzuckers unter weiterem Rühren langsam beimengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht.
Dann wieder 100 g des Staubzuckers, den Zimt und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben und so lange schlagen, bis ein steifer, glänzender, schnittfester Schnee entsteht. (Ich hatte teilweise TK Eiklar und habe deshalb Eiklar zuerst mit 35C in der CC aufgewärmt und dann geschlagen. Wobei ich nicht nach

Rezept den Zucker so verarbeitet habe sondern Eiklar mehr geschlagen habe und dann Zucker einfach nach Gefühl dazu. Zimt und Zitrone dazu und dann die Haselnüsse. Maße auf 2 Bleche auf Backpapier streichen und bei 180CHeissluft ca 10-12min backen. Geht auch hintereinander auf 200C O/U.
Teig vom Blech ziehen und in 6 gleich breite Stücke schneiden. Ich habe den Teig auf dem Backpapier gelassen und erst abgezogen beim Schichten. Somit war es leichter den hin und her zu tranpsortieren, da er sehr dünn ist leicht reissen kann.

In der Zwischenzeit Pudding kochen und auskühlen lassen immer etwas glatt rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen und dann Pudding löffelweise dazu rühren. Ich habe auch hier etwas Rum reingegeben.

Jetzt die Teigstreifen immer mit Creme bestreichen, bis fast die ganze Masse aufgebraucht ist. Mit Teigstreifen abschließen. Den Rest der Creme auf alle Seiten verstreichen und kalt stellen. Zur Zeit eignen sich die Außentemperaturen sehr gut dafür. Ich habe dann die Glasur vorbereitet und 2EL davon abgenommen und mit 2 TL Kakao verrührt. Das Eiklar kurz mit der Gabel anschlagen und dann Zucker und Alkohl dazu rühren bis es ein schöne glatte dickliche Masse ist. Dann den Kakao in die 2 EL Masse dazu rühren.
Jetzt die Schnitte mit etwas Marmelade bestreichen (eher ganz dünn, sonst rinnt die Glasur davon). Zuckerglasur darauf verteilen und 5-6 Streifen mit der Kakaoglasur der länge nach über die Schnitte ziehen.
Jetzt mit einem Zahnstocher einmal nach vor und einmal zurück quer über die Streifen ziehen. So entsteht das klassische Esterhazy Muster. Schnitte nochmals kalt stellen oder etwas in die TK sodaß sie sich dann gut schneiden läßt. Zum Schneiden ein scharfes Messer heiß abspülen und schneiden.