



# Erdbeer-Biskuitschnitte

🕒 60–75 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den Ofen auf 200 °C vorheizen. Für den Teig werden die Eier getrennt und das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Schüssel steif geschlagen. Bevor das Eiweiß steif ist, etwa 3/4 des Zuckers einrühren. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver hinzugeben. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2 Im nächsten Schritt den Teig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und für etwa 15 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, um zu sehen, ob der Teig durchgebacken ist.
- 3 Während der Backzeit kann die Creme angerührt werden. Dafür wird die Mascarpone mit Honig, Cardamom und Piment abgeschmeckt und gut verrührt. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
- 4 Den fertigen Teig nun auskühlen lassen. Den Teig danach halbieren und den Rand gerade schneiden. Nun den unteren Teil mit der Mascarpone Creme bestreichen und Erdbeeren belegen. Die zweite Teiglage darauf platzieren und ebenfalls mit Creme bestreichen.
- 5 Am Ende nochmals Erdbeeren darauf verteilen und für etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

## Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

5 Stk.	Eier
100 g	Kristallzucker
90 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
300 g	Mascarpone
1 EL	Honig
2 Tassen	Erdbeeren, frisch
1 TL	♦ Cardamom gemahlen
0.5 TL	♦ Neugewürz (Piment) gemahlen
	Staubzucker

