

Erdbeersandwich



Zutaten:

| | |
|----------------|-------------------------|
| 3-4 | <i>Eier</i> |
| 2-6 Esslöffel | <i>heißes Wasser</i> |
| 125-150Gramm | <i>Zucker</i> |
| 1 Päckchen | <i>Vanillin Zucker</i> |
| 75-100Gramm | <i>Weizenmehl</i> |
| 50-100 Gramm | <i>Speisestärke</i> |
| 1 Messerspitze | <i>Backpulver</i> |
| 1 Becher | <i>Sahne</i> |
| 1 – 2 Schalen | <i>Erdbeeren</i> |
| 1 – 2 Tüten | <i>roten Tortenguss</i> |



Zubereitung:

1. Eigelb mit heißem Wasser mit den Rührbesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine in 1 Minute schaumig schlagen:
2. Zucker und Vanillin –Zucker in 1 Minute einstreuen und weiter 2 Minuten auf höchster Schaltstufe weiterschlagen.
3. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben
4. das mit Mehl gemischte Backpulver darüber sieben.
5. Eiweiß und Mehl mit einem Teigschaber flach aber sorgfältig unterheben.
6. den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben
7. ein passendes Backpapier darüberlegen
8. bei 190° C circa 20 – 30 Minuten backen
9. die Erdbeeren waschen, verlesen und klein schneiden
10. die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen Kurz in den Kühlschrank stellen
11. den fertigen Biskuitboden aus dem Blech nehmen
12. die Backpapiere vor dem Lösen mit Eiswasser bestreichen
13. den Teig Boden halbieren
14. auf eine Schicht die Erdbeeren verteilen
15. den Tortenguss nach Anleitung fertig stellen
16. über die Erdbeeren gießen und einen Moment abkühlen lassen
17. die andere Teighälfte auf die Erdbeerschicht legen
18. die Oberseite und die Außenseite mit der Steifen Sahne bestreichen
19. vor dem Schneiden in Portionsstücke den fertigen Kuchen in den Kühlschrank stellen