

## 1/3 Dressiermasse I/“Schnee“

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



### Zutaten

4	Eier
120 G	Zucker
1 PRISE	Salz

**Verfasst von:** Café Kowalski

### 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.

### Info

Rezept zum Genusstagebuch #49

## 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

**Verfasst von:** Café Kowalski

### 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

**Verfasst von:** Café Kowalski

### 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!