

Baguettes und Batards

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Baiser
Zitrone
Mandel

5 Eier
125 g weiche Butter
350 g Zucker
1 pk Vanillezucker
Salz
3 pk Zitroback
150 g Mehl
2 ts Backpulver
2 tb Milch
2 tb Mandelblättchen
400 g Schlagsahne
2 pk Sahnesteif
3 tb Orangenlikör; evtl. mehr
3 tb Zitronensaft; evtl. mehr
1 ts Puderzucker; evtl. mehr
1 kandierte Orangenscheibe
1 Karambolscheibe
Melisse

4 Eier trennen. Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Zitroback schaumig rühren. 4 Eigelb und 1 Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren.

4 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, unter ständigem Rühren 200 g Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Hälfte Eischnee darauf verteilen, mit 1 EL Mandeln bestreuen.

Im heißen Ofen bei 175 °C (Gas Stufe 2) 20 - 25 Minuten backen.

Den restlichen Teig, Eischnee und Mandeln auf gleiche Weise backen. Beide Böden auskühlen lassen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und Rest Zitroback einrieseln lassen. Zitronensaft und Orangenlikör unterziehen. Sahne auf einen Boden streichen. Den zweiten Boden darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Torte mit den Früchten verzieren