

## Kalter Hund

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Creme  
Kaffee  
Oesterreich

### \* BAISER

120 g Eiweiß  
120 g Zucker

### \* BISKUIT

50 g Eigelb  
1 Ei (50 g)  
40 g Zucker  
1/2 Zitrone: Schale fein abge-  
--rieben  
1 pn ;Salz  
50 g Mehl; gesiebt  
Puderzucker  
Kakao; oder Kaffeepulver zum  
--Bestäuben

### \* KAFFEECREME

1 sl Gelatine  
2 cl Mokkalikör  
1 g Instant-Kaffee  
1/2 Vanilleschote  
300 g Schlagsahne  
40 g Puderzucker

### \* QUELLE

-Eckart Witzigmann  
-Meine hundert Hausrezepte  
-erfasst von Petra Holzapfel

Das Rezept stammt aus Wien, wo fast alle Konditoren ihr Geheimnis für diese unglaubliche Kreation haben. Die Creme ist mit sehr wenig Gelatine gefestigt und daher äußerst zerbrechlich. Aber ein Gedicht! Und sogar nach einem stattlichen Menü noch ohne Schwierigkeiten zu bewältigen.

Zubereitung: Für das Baiser die Eiweiß mit dem nach und nach hinzugefügten Zucker langsam zu einem nicht zu festen Schnee schlagen - unbedingt in einer weiten Schüssel, damit der Schnee ein schönes Volumen bekommt. Für den Biskuit Eigelb, Ei und Zucker dick- und weißschaumig schlagen. Zitronenschale und Salz untermischen, schließlich das Mehl daraufsieben und sehr vorsichtig mit lockeren Bewegungen unterheben. Das Backblech mit einem

Blatt Backpapier belegen. Zum Spritzen benötigen sie eine Konditor-Spritztüte mit 1 cm großer glattrandiger Tülle. Zunächst die Baisermasse einfüllen und zweimal 3 Bahnen im Abstand von etwa 1 1/2 cm aufspritzen. Die Bahnen sollen etwa 25 cm lang sein. Jeweils zwischen die drei zusammengehörigen Baiserbahnen die Biskuitmasse spritzen, ebenfalls aus der glatten Tülle mit 1 cm Durchmesser. Rasch arbeiten, damit der Eischnee nicht auseinanderfällt. Mit Puderzucker bestäuben und für etwa 15 Minuten in den 150°C heißen Ofen schieben. Nach halber Backzeit das Blech umdrehen, damit beide Seiten gleichmäßig backen. Sofort nach dem Backen noch heiß umgekehrt auf Backpapier legen und das Papier von der Unterseite abziehen. Abkühlen lassen. Inzwischen die Kaffeecreme bereiten: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann herausheben, leicht ausdrücken und mit dem verbliebenen Wasser, Mokkafilter, dem Kaffeepulver und dem ausgekratzten Vanillemark erwärmen und auflösen. Sahne mit nach und nach zugefügtem Puderzucker so steif wie möglich schlagen. Gelatine-Kaffee-Mischung unterziehen und etwas abbinden lassen. Auf die eine Bahn streichen, hoch aufhäufen. Die zweite Bahn darauflegen und alles vorsichtig so in Backpapier wickeln, dass gerade Seitenwände entstehen. In den Kühlschrank legen und etwas fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in etwa 3 cm dicke Schnitten schneiden. Auf Teller legen, mit Kakao oder Kaffeepulver sehr leicht, dann etwas mehr mit Puderzucker überstäuben. Nach Belieben mit einer Kaffee-Sauce servieren (Vanillesauce-Grundrezept mit etwas löslichem Kaffee aufschlagen oder ein wenig sehr starken, abgekühlten Espresso einziehen).

Bemerkung: Oft werden die Schnitten mit Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre) gefüllt - dies geschieht unmittelbar nach dem Backen. Mit einer kleinen Spritztüte aus Papier werden Streifen von Marmelade auf die Biskuitstränge gespritzt. Dann rückt man beide Teile nahe aneinander und hebt mit einem Schwung die unbespritzte Hälfte auf die andere - so genau wie möglich. Beide Teile vereinigen sich nun nahtlos, dass man sich fragt, wie die Konfitüre hineingekommen ist. Dies passiert, solange der Kuchen warm ist. Er wird ebenfalls in Backpapier gerollt, worin er abkühlt. Eventuell die Kaffeecreme mit mehr Gelatine (bis zu 3 Blatt) fester zubereiten. Zum Aufschneiden das Messer immer wieder in heißes Wasser tauchen, damit nichts anhängt.