



Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 20.04.2018

Kardinalschnitten mit Rhabarbermousse Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für die Rhabarbermousse

300 g Rhabarber
100 g Erdbeeren
250 g Zucker
4 Eiweiß (Größe M; ca. 120 g)
200 g Quark (20 % Fett)
8 Blatt Gelatine
400 g Sahne

Für die Baisermasse

6 Eiweiß (Größe M; ca. 180 g)
180 g Zucker

Für den Biskuit

2 Eier (Größe M)
3 Eigelb (Größe M; ca. 40 g)
50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
0,5 TL Backpulver
60 g Mehl

Zubereitung

1. **Für die Mousse** Rhabarber und Erdbeeren putzen, abbrausen und klein schneiden. Rhabarber und 50 g Zucker bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten köcheln, bis der Rhabarber weich ist. Kompott abkühlen lassen.
2. Erdbeeren unter den Rhabarber rühren und alles fein pürieren.
3. **Für die Baisermasse** Eiweiß und Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Eischnee jeweils längs, in Streifen, auf das Backpapier spritzen, dabei Zwischenräume von ca. 3 cm frei lassen.
4. **Für die Biskuitmasse** Eier, Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Mehl und Backpulver sieben und unter die Eimasse heben.
5. Die Biskuitmasse in die Zwischenräume der Baisermasse spritzen.
6. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen, bis das Gebäck leicht gebräunt ist.
7. Herausnehmen und abkühlen lassen. Baiser-Biskuit-Platten vorsichtig auf ein zweites Stück Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Platten mithilfe des Backpapiers wieder umdrehen.
8. Etwas von dem Kompott abnehmen und jeweils die Oberseite eines Bodens und die Unterseite des zweiten Bodens dünn damit bestreichen.
9. **Für die Mousse** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiß und übrigen Zucker schaumig schlagen. Quark und restliches Kompott verrühren.
10. Gelatine über einem heißen Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. zuletzt die Eiweißmasse unterziehen.
11. Den unteren Boden auf eine Folie oder Backpapier legen. Die Creme darauf glatt verstreichen. Die zweite Baiser-Biskuit-Platte daraufsetzen. Etwa 2 Stunden kalt stellen.
12. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.