

## Esterhazy Schnitte

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)

im Auftrag für Gmundner Keramik



### Zutaten:

#### Für den Teig:

- 7 Eier
- 230 g geriebene Haselnüsse
- 100 g Zucker

#### Für die Zitronenglasur:

- Marillenmarmelade
- 250 g Staubzucker
- 1 EL Zitronensaft
- Etwas Wasser
- Etwas Kakao
- Mandelblätter

#### Für die Puddingcreme:

- 300 ml Milch
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 20 g Vanillezucker
- 40 g Staubzucker
- 250 g Butter
- einen Schuss Rum



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT



## Zubereitung:

- Für den Pudding, das Puddingpulver mit dem Zucker in 50 ml Milch glattrühren. Die Milch kurz aufkochen und anschließend vom Herd ziehen. Die glatt gerührte Puddingpulver-Masse in die Milch einrühren.
- Die Milch mit dem Puddingpulver nochmals kurz aufkochen lassen und anschließend den fertigen Pudding abkühlen lassen.
- Die Eier trennen und das Eiklar mit 50 g Zucker steifschlagen.
- Den Dotter mit dem restlichen Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren.
- Das steifgeschlagene Eiklar und die Haselnüsse unter die schaumig gerührte Dotter-Zuckermasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 200 Grad Heißluft im vorgewärmten Backrohr 10 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Kuchen sofort auf eine mit Staubzucker bestreute Fläche (am besten auf einem Backpapier) stürzen und das Backpapier von dem gebackenem Boden abziehen. Anschließend den Kuchenboden in gleich große Bahnen schneiden.
- Für die Buttercreme, den Butter mit Staubzucker schaumig rühren und den Rum sowie den abgekühlten Pudding beimengen.
- Nun die fertige Buttercreme und die Teigbahnen schichten. Die letzte Schicht sollte eine Teigbahn sein.
- Den fertig geschichteten Kuchen oben mit Marillenmarmelade einstreichen und mit einer glattgerührten Glasur aus Staubzucker, Zitronensaft und Wasser glasieren. (Einen EL Zitronenglasur zur Seite nehmen)
- Für das Muster die restliche Zitronenglasur mit dem Kakao vermengen, in einen Dressiersack geben und in geraden Linien auf die Esterhazy-Schnitte spritzen.
- Anschließend mit einem Messer das Muster ziehen.
- Mandelblättchen am Tortenrand verteilen.
- Vor dem Servieren mindestens 3-4 Stunden kühlen



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

