

# Esterhazy Schnitten

## **Zutaten:**

### **für die Vanillecreme:**

200 ml Milch  
20 g Puderzucker  
16 g Puddingpulver Vanille

### **für den Teig:**

7 Eier  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
230 g Haselnüsse, gerieben

### **für die Buttercreme:**

200 g Butter  
60 g Puderzucker  
1,5 cl Rum



### **außerdem:**

40 g Aprikosenmarmelade  
100 g Puderzucker  
etwas Wasser oder Zitronensaft  
1 TL Kakaopulver  
50 g Mandeln, gehobelt

Zuerst mit der Vanillecreme anfangen.

Dafür erstmal 150 ml Milch aufkochen. Die restlichen Zutaten glatt rühren und in die kochende Milch einrühren. Noch einmal kurz aufkochen und dann kalt stellen.

Für die Buttercreme die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Die abgekühlte Vanillecreme nach und nach dazu geben, den Rum zugießen und alles cremig rühren.

Für den Teig die Eier trennen.

Eigelb mit 50 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Eiweiß mit den restlichen 100 g Zucker relativ fest schlagen, sollte noch etwas weich sein. Dann unter die Eigelbmasse heben und die Haselnüsse unterrühren.

Ein Backblech leicht fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen und bei **200°C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten** backen.

Nach dem Backen sofort auf ein Küchentuch stürzen und auskühlen lassen.

Dann in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Diese dann mit der Creme bestreichen und aufeinander stapeln. An den Seiten nochmal glatt streichen.

Die obere Seite dünn mit der Marmelade bestreichen.

Puderzucker mit wenig Wasser oder Zitronensaft glatt rühren. Der Guss sollte nicht zu dünn werden. Gerade so, dass man ihn auf den Kuchen gießen und verstreichen kann.

Von dem Guss 2 EL abnehmen und mit Kakaopulver verrühren. Gegebenenfalls nochmal etwas verdünnen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Den Guss auf den Kuchen geben und gleichmäßig verteilen.

Mit dem dunklen Guss der Länge nach auf dem noch weichen hellen Guss Linien ziehen.

Ein Messer abwechselnd nach oben und unten durch den dunklen Guss ziehen, so dass das Muster entsteht. Zum Schluss noch mit gehobelten Mandeln den Rand bestreuen.