

Lambada-Schnitten

Ein lockerer Biskuitteig mit einer Orangencreme und Sahne

etwa 16 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Weizenmehl

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

80 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Tränken:

150 ml Orangensaft

Orangencreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

50 g Zucker

850 ml Orangensaft

400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Schokoladenornamente

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten



③ Tränken:

Biskuit sofort nach dem Backen mit Orangensaft tränken und auf dem Blech erkalten lassen.

④ Orangencreme:

Aus Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 850 ml Orangensaft und 50 g Zucker**, einen Pudding kochen, noch warm auf die Biskuitplatte streichen und erkalten lassen.

⑤ Verzieren:

Sahne steif schlagen, auf den Pudding streichen und mit Schokoladenornamenten verzieren.

