

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 Min.

3 Tränken:

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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.

