




Orangen-Zitronen-Biskuitschnitte

Ein fruchtiges Biskuitgebäck mit einer Orangen-Zitronen-Füllung

etwa 16    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
400 g kalte Schlagsahne
200 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g Physalis (Kapstachelbeeren)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb 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 und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.



- ④ **Füllung:**
Mousse nach Packungsanleitung, **aber statt mit Milch mit Sahne, Orangensaft und Finesse**, zubereiten. Die Biskuitplatte gleichmäßig mit der Mousse bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Physalis säubern, in Scheiben schneiden und auf die Mousse verteilen. Gegenüberliegende Ecken überschlagen. Gebäck mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- ⑤ Die Schnitte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

