




Ungarische Esterhazyschnitte

Menge	Zutat	Zubereitung
<u>Creme:</u> 300 ml 4 100 g 1 Pck.	Milch Eigelb Zucker Vanillepudding	aufteilen: 200 ml in einen Topf, 100 ml mit und und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und die restlichen Zutaten gut verrühren. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Eiermasse einrühren. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Pudding in eine Metallschüssel füllen und abkühlen lassen.
<u>Teig:</u> 6 150 g 160 g 1 Msp. etwas	Eiweiß Zucker Haselnüsse ger. Zimt Zitronenschale	steif schlagen, dabei einrieseln lassen. und und zugeben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 °  ca. 10 - 15 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen in 7cm breite Streifen schneiden.
<u>Creme fertigstellen:</u> 200 g	Butter	(zimmerwarm) mit dem Handrührgerät weißcremig aufschlagen. Löffelweise den Pudding einarbeiten bis eine schöne, gleichmäßige Buttercreme entsteht. Je einen Kuchenstreifen mit der Creme bestreichen und abwechselnd schichten. Die letzte Schicht besteht aus Fondant oder Zuckerguss.