

Erdbeer-Meringueschnitte

24 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Wiener Masse:**

4 Eier (Grösse M)
5 Eigelb (Grösse M)
180 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
220 g Mehl
70 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
120 g Butter flüssig, noch heiss

Crème-Schicht:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
250 ml Milch

Zum Belegen:

1 kg Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
gerüstet und halbiert

Meringue-Masse:

4 Stk. Eiweiss (Grösse M)
150 g Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Wiener Masse:

Für die Masse Eier mit Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Schwingbesen über Dampf (Wasserbad) warm schlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Epifin mischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die heisse Butter kurz unterrühren.

3 Die Masse in den vorbereiteten Backrahmen/Backblech einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

- 4 Den erkalteten Kuchenboden auf ein Backblech geben und wieder mit dem Backrahmen umstellen.

- 5 **Crème-Schicht:**
Die Crème Pâtissière nach Verpackungsangaben zubereiten und direkt (noch warm) auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Die halbierten Erdbeeren gleichmässig darauf verteilen.

- 6 **Meringue-Masse:**
Für die Meringue-Masse Eiweiss mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Dann den Zucker hinzufügen und nur noch kurz weitermischen.

- 7 Die Meringue-Masse auf die Erdbeeren geben, glatt streichen, ein beliebiges Muster ziehen und mit Puderzucker bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C
Backzeit: etwa 7 Minuten