

## Lambadaschnitten

(Volkmar, 2000 – nach Gertraude)

Grundrezept für ein Blech.



Empfehlenswert ist die doppelte Masse, zwei Bleche, um den vergleichsweise hohen Aufwand im Ergebnis auch wirklich schön genießen zu können.

### Zutaten:

20 dag	Staubzucker
5	Dotter
1 Packerl	Vanillezucker
2 Esslöffel	Kristallzucker für Schnee
1/8 l	Speiseöl
1/8 l	Wasser
2 Esslöffel	Rum 38%
25 dag	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
1 l	Orangensaft Natur
1 Packung	feine Biskotten
2 Packungen	Vanillepudding
1/4 l	Schlagobers
2 Esslöffel	Kristallzucker
100 g	schwarze Schokolade
2 Esslöffel	Butter für Glasur

### Zubereitung:

Im laufenden Rührwerk Staubzucker, Vanillezucker, Salz verrühren nach und nach Dotter begeben zuletzt langsam Öl, Wasser und Rum zugeben.

Mehl mit Backpulver versieben und mit einrühren.

Währenddessen Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen, den Schnee darunter heben.

Das Blech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. fingerdick darauf streichen.

20 Minuten bei ca. 170 Grad und Umluft backen.

Mag. Dr. Volkmar Ellmauthaler

Sachverständiger Medizinische Psychologie  
Privatgutachter, (Kontroll-) Supervisor, OeVS  
Beratung - Forschung - Lehre - Supervision

Kaposigasse Nr. 106 Haus 6 / 13  
1220 WIEN  
Autriche - Austria - Österreich

Tel./Fon: 0 (043) 699 10 900 802  
UMTS: 0 (043) 699 18 131 068  
info@medpsych.at  
www.medpsych.at

### **Creme vorbereiten:**

Vom Orangensaft etwa 1/8 Liter zurück behalten, den Rest mit dem kalt per Schneebesen eingerührten Puddingpulver aufkochen eifrig rühren, das brennt leicht an.

Diese Masse auf dem noch heißen Kuchen verstreichen. Abkühlen lassen.

Schlagobers fest schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Biskotten in dem kalten Orangensaft wenden und damit den Kuchen eng belegen.

Das Schlagobers kommt dazwischen hervor. Kalt stellen.

Zuletzt wird im Wasserbad Schokolade und Butter zu einer dickflüssigen Glasur gerührt, diese kommt in Girlanden (oder nach Geschmack auch deckend - dann doppelte Masse) auf den Kuchen. Garnieren mit buntem Zuckerstreusel.

Dekorieren mit Schokoladeglasur, je nach Saison auch mit buntem Zuckerstreusel u. dgl. mehr.

Wieder für einige Stunden kalt stellen.

Gutes Gelingen!