

## REZEPT FÜR BAISERSTREIFEN MIT LEMON CURD UND ERDBEEREN



### BAISERSTREIFEN MIT LEMON CURD UND ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 5 Eier (Größe M)
- 120 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren
- 100 g gemischte Beeren (z.B. rote Johannis-, Him- und Blaubeeren)
- 1 Glas Lemon Curd (ca. 300 ml, siehe Tipp)
- nach Belieben essbare Blüten zum Verzieren



271

#### ZUBEREITUNG

498

Kcal

pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

1. Backofen auf **150 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Butter und Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Eier trennen, Eigelb einzeln gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch unterziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen.

2. Eiweiß schaumig schlagen. Unter Rühren Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Baiser wolkig auf den Teig streichen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten auf unterer Schiene backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann längs in 2 Streifen (à ca. 15 x 40 cm) schneiden.

3. Sahne steif schlagen. Beeren putzen, waschen und trocken tupfen. Größere Erdbeeren klein schneiden. Hälfte der Sahne wolkig auf einen Kuchenstreifen streichen. Hälfte des Lemon Curds darauf verteilen. Mit der Hälfte der Erdbeeren belegen. Zweiten Kuchenstreifen auflegen, Vorgang wiederholen. Mit übrigen Beeren und nach Belieben Blümchen verzieren.

#### Tipp:

Unser Rezept für Lemon Curd findet ihr [hier](#).