

# Lambadaschnitte

Die Lambadaschnitte schmeckt exotisch leicht. Ein Rezept, das man probieren sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

### Für den Biskuit

4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
4 Stk.	Eigelb
180 g	Staubzucker
100 ml	Wasser (lauwarm)
100 ml	Öl
200 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver
10 g	Backpulver

### Für den Belag

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 l	Maracujasaft
75 g	Kristallzucker

### Für die Creme

500 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zum Dekorieren

33 Stk. <a href="#">Biskotten</a> (ca. 300g)
250 ml Maracujasaft (zum Tränken)
75 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Öl

## Zubereitung

1. Für die **Lambadaschnitte** das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, zur Seite stellen und schon mal ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen dann auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker cremig rühren. Jetzt das Wasser und auch das Öl nach und nach einfließen lassen. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver vermischen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles mit einem Spatel oder Kochlöffel gut verrühren. Zum Schluss noch, das geschlagene Eiweiß unterheben und die Masse auf das Backblech streichen. Der Biskuit sollte nun ca. 17-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und danach auskühlen! Wer möchte, kann nun einen Backrahmen um den Boden legen.
3. Für den Belag, aus dem Vanillepuddingpulver dem Maracujasaft und dem Kristallzucker, einen Pudding kochen. Dazu das Puddingpulver, mit dem Zucker, und von dem 1 Liter Maracujasaft, ca. 8 EL in eine Schüssel geben und klümpchenfrei verrühren. Den restliche Maracujasaft in einem Topf auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.
4. Den Topf von der Kochstelle ziehen und die Vanillesoße gründlich einrühren. Dann den Topf zurück auf das Kochfeld stellen und noch mal kurz, unter Rühren aufkochen lassen. Dann den Pudding auf den Biskuit verteilen und auskühlen lassen.
5. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker und den Sahnesteif steif schlagen. Dann die Creme gleichmäßig auf dem Maracujapudding verteilen und glatt streichen.
6. Nun die Biskotten kurz in dem Maracujasaft tränken und auf die Creme legen (evtl.

zurechtschneiden).

7. Zum Schluss noch die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen, mit dem Öl verrühren und mit einem Löffel über die Biskotten sprengeln. Die Lambadaschnitte sollte bis zum Verzehr kühl gelagert werden.

## **Tipp**

Die Lambadaschnitte kann man auch mit Orangensaft zubereiten und mit etwas Rum, in der Tränke noch verfeinern.