Karows feine Rezepte

Cappuccino-Eierlikör-Schnitte

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Cappuccino-Eierlikör-Schnitte

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Biskuit

Eier, Zucker, Salz und Glukosesirup in eine Schüssel geben und auf hoher Stufe ca. 10 Minuten hellschaumig aufschlagen. Milch leicht erwärmen, das Speiseöl und die Cappuccino-Creme hinzufügen und gründlich verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Anschließend vorsichtig unter die Eimasse heben. Weizenmehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig unter die Masse heben – dabei möglichst wenig rühren, um das Volumen zu erhalten.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 30 – 35 Minuten

Schritt 2 – Knusperschicht

Die Vollmilchschokolade vorsichtig über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Das Speiseöl einrühren, bis die Masse glatt und glänzend ist. Gehackte Walnüsse und zerkleinerte Butterkekse unter die Schokoladenmasse heben und gut vermengen. Die Knuspermischung gleichmäßig auf dem vollständig ausgekühlten Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Das Blech kühl stellen und die Schicht fest werden lassen – am besten mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.

Schritt 3 – Eierlikör-Vanille-Creme

Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen (bei Blattgelatine) oder mit etwas Wasser quellen lassen (bei Pulvergelatine). Die gut gekühlte Sahne mit dem Puderzucker, der Vanillepaste und dem Eierlikör steif schlagen. Die vorbereitete Gelatine vorsichtig erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat (nicht kochen!), dann zunächst eine kleine Menge (ca. 1/3) der Sahnemasse unterrühren (Temperaturausgleich) und anschließend zügig unter die restliche Sahne heben. Die Creme gleichmäßig auf der knusprigen Schicht verteilen und glatt streichen. Die Schnitte für mindestens 2 – 3 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen und wie gewünscht dekorieren.

Zutaten

Biskuit	
Vollei, flüssig	0,450 kg
Zucker	0,180 kg
Salz	0,004 kg
Karow Glukosesirup	0,040 kg
Milch	0,090 kg
Speiseöl	0,090 kg
Karow Cappuccino-Creme	0,030 kg
Weizenmehl, T405	0,120 kg
Kakaopulver	0,030 kg
Gesamt	**1,034 kg**

Knusperschicht	
Vollmilchschokolade	0,300 kg
Speiseöl	0,070 kg
Walnüsse, gehackt	0,100 kg
Butterkeksbrösel	0,200 kg
Gesamt	**0,670 kg**

Eierlikör-Vanille-Creme	
Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,120 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,035 kg
Karow Eierlikör Classic	0,170 kg
Gelatine	0,020 kg
Gesamt	**1,345 kg**

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Cappuccino-Creme
Art.-Nr.: 10219

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702

Karow Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Stand: 05.08.2025 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.