Esterhazy Schnitten Deluxe

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Patisserie, Backen, Kuchen und Torten**Schwierigkeit: **mittelschwer**

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
18 Stück	1 Stunde	18 Minuten

Ein wahrer Gaumenschmeichler und geschmacklich 100% am Orginal sind diese mehl- und zuckerfreien Esterhazy-Schnitten!
Rezept ergibt ca. 18 Stück zu sensationellen 1,9g KH (342 kcal) pro Stück!

Zutaten

Für die Nuss-Böden:

- 6 Eiweiße
- 25g Eiklarpulver
- 330g Mandeln gemahlen
- 350g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker)

- 5g gemahlener Zimt

Für die Butter-Creme:

- 6 Eigelbe
- 180g Stevia-Erythrit (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 60g Wasser
- 450g Butter (kalt)
- 6 Tropfen Vanillearoma ungesüßt
- 1/4 TL gemahlene Bourbon-Vanille

Für den Boden und Verzierung:

- 80g Schokolade 85% (ich verwende choceur von Hofer/aldi)

Außerdem:

- 2 Backbleche, Backpapier, 1 Plastik-Gefrierbeutel

Zubereitung

Nussbaiser-Böden:

Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen (ich verwende dafür meinen Mister Magic mit flacher Klinge).
2 Backbleche mit Backpapier belegen.
Backofen auf **160°C Umluft/Heißluft** vorheizen.

Eiweiße mit dem Eiklarpulver auf höchster Stufe mehrere Minuten lang mixen, nach und nach die Pudersüße untermixen und weiterschlagen, bis ein sehr fester Eischnee entstanden ist.

Zuletzt die Mandeln und den Zimt mit dem Schneebesen in den Eischnee vorsichtig einarbeiten.

Die Masse gleichmäßig auf die Backbleche (auf Größe der Bleche) verstreichen und die Bleche nun in die jeweils obere und untere Schiene des Backofens geben.

Nach 10 Minuten Backzeit die Bleche tauschen (das untere Blech in die obere Schiene und das obere Blech in die untere Schiene) und weitere 8 bis 10 Minuten fertig backen, bis die Nussmasse hellbraune Farbe angenommen hat.
Backbleche aus dem Ofen nehmen und die Nussböden am Backblech vollständig abkühlen lassen.

Buttercreme:

Stevia-Erythrit mit der Vanille zu feinem Pulver mahlen.
Eigelbe mehrere Minuten lang auf höchster Stufe hellcremig aufschlagen, Vanillearoma hinzufügen.

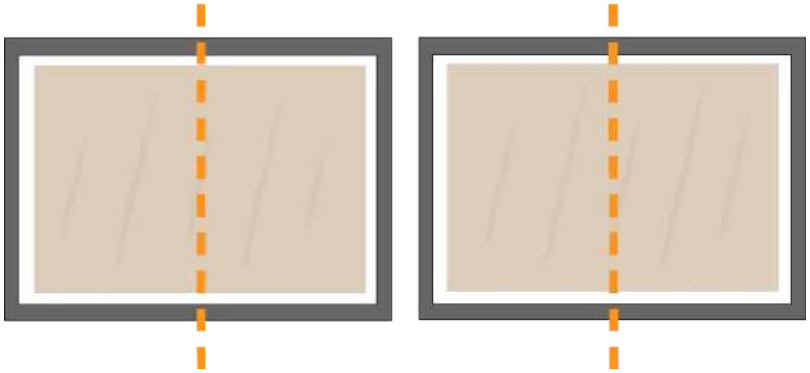
Währenddessen das Wasser mit der Pudersüße in einem Topf zum Kochen bringen und für 1 Minute kochen. Topf beiseite stellen und kurz überkühlen lassen.

Den heißen Sirup langsam unter ständigem Weitermixen in die Dottermasse einlaufen lassen – das Volumen der Masse erhöht sich dabei deutlich.
Das Ganze nun mehrere Minuten weitermixen und nach und nach die kalte Butter in kleinen Stückchen untermixen.
Die Creme kühlt durch das Einmixen der kalten Butter nach und nach ab und wird zunehmend fester und erhält die perfekte Buttercreme-Konsistenz.

Fertigstellung:

Schokolade in einem Topf auf geringer Hitze (bei mir ist das Stufe 2 von 9) schmelzen und beiseite stellen.

Die abgekühlten Nussböden am Blech jeweils einmal vertikal halbieren, sodass 4 breite Böden entstehen.



Einen der Nussböden (dieser wird die unterste Schicht) dünn mit geschmolzener Schokolade bestreichen. Den Boden kurz kühl stellen, damit die Schokolade fest wird.
Darauf nun die erste Schicht Buttercreme verstreichen.
Wichtig: Wir benötigen 3 Zwischenschichten Creme und dann noch ausreichend Creme für die oberste Schicht sowie die Seiten – also bitte die Crememasse entsprechend gut einteilen!

Auf die Buttercremeschicht nun vorsichtig eine Nussbaiser-Platte setzen, darauf wieder eine Schicht Creme setzen, usw.
Die oberste Nussbaiser-Schicht sowie die Seiten großzügig mit Buttercreme bestreichen.

Die restliche geschmolzene (nicht mehr heiße, sondern nur mehr maximal lauwarme) Schokolade nun in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und an einer Unterseite eine kleine Ecke abschneiden.

Nun über die Oberfläche dünne Längs- oder Querstreifen Schokolade ziehen. Kurz warten und dann mit einem Zahnstocher jeweils quer dazu abwechselnd von oben nach unten bzw. rechts nach links und dann von unten nach oben bzw. links nach rechts das typische Esterhazy-Muster ziehen.
Tipp: Den Zahnstocher nicht allzu tief in die Masse tauchen, sondern nur oberflächlich, um das Muster in die Schokolade zu bringen.

Das Backwerk nun für mindestens 2 Stunden kühlen und erst danach einmal längs halbieren und dann quer in jeweils 9 (insgesamt 18) Stücke schneiden. Genießen!

😋

Anmerkungen

Diese Esterhazy-Schnitten sind eine geschmackliche Wucht und werden dich garantiert begeistern! Es empfiehlt sich, die Schnitten innerhalb von längstens 4 Tagen zu verzehren.