



SPEKULATIUS-KNUSPER-CAKE

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std

Kühlung:

ca. 20 Min

ZUTATEN

für 16 Portionen

12 Stück Milch-Schnitte®

- 1 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 150 g Spekulatius
- 80 g Butter
- 3-4 Orangen
- 2 EL Orangenmarmelade
- 1 Päckchen Tortenguss, klar
- 250 ml Orangensaft
- 2 EL Zucker

Utensilien: Backrahmen

ZUBEREITUNG

1

Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker und Zimt nach und nach einrieseln lassen. Baiser mit Hilfe eines Esslöffels auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 80 °C Umluft ca. 30-40 Minuten trocknen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2

Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Butter erwärmen und mit den Keksbröseln vermischen. Backrahmen (18 x 24 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, Spekulatius-Mischung einfüllen, fest andrücken und ca. 10 Minuten kalt stellen.

3

Orangen schälen, filetieren und trocken tupfen. Marmelade glatt rühren, Boden mit Marmelade bestreichen, mit Milch-Schnitte® auslegen und mit Orangenfilets belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Orangensaft und Zucker zubereiten, Orangenfilets damit glasieren und ca. 10 Minuten kalt stellen. Spekulatius-Knusper-Cake in Stücke schneiden, Baiser grob hacken, auf die Kuchenstücke streuen und servieren.

Portionen: 16

Pro Portion: 88 g

Pro Portion: 220 kcal