



Karows feine Rezepte

# Weihnachtsschnitte Eierlikör



Karow  
Vanille-Extrakt

Karow Dessertpaste Eierlikör

Karow Premium CL Orangenpaste

Rezept für ein Blech 60x20 cm

## Weihnachtsschnitte Eierlikör



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Marzipanrohmasse mit etwas Vollei glattrühren, danach mit den restlichen Zutaten ca. 2–3 Minuten kräftig aufschlagen.

**Backzeit: ca. 30–40 min, Backtemperatur: 200 °C**

#### Schritt 2

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Dessertpaste Eierlikör** und dem Puderzucker verrühren, dann die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und dann vorsichtig unter die Sahnemasse ziehen.

### Aufbau

Den gut ausgekühlten Boden in der Mitte teilen und den unteren Teil in ein Schnittenblech einlegen. Die Eierlikörsahne einfüllen und den oberen Teil des Bodens auflegen, zuletzt mit etwas dunkler Kuvertüre abfädeln.

### Zutaten

#### Rührboden mit Marzipan

Marzipanrohmasse	0,400 kg
Vollei	0,550 kg
Zucker	0,250 kg
Salz	0,005 kg
Wasser	0,075 kg
Karow Vanille-Extrakt	0,010 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,060 kg
Butter, weich	0,150 kg
Weizenmehl	0,300 kg
Backpulver	0,010 kg
gehackte Zartbitterkuvertüre	0,400 kg
Mandeln, gehobelt	0,100 kg

**Gesamt 2,310 kg**

#### Eierlikörsahne

Schlagsahne	1,000 kg
Puderzucker	0,150 kg
Karow Dessertpaste Eierlikör	0,070 kg
Gelatine, eingeweicht	0,015 kg

**Gesamt 1,235 kg**



Karow Vanille-Extrakt  
Art.-Nr.: 10590

Karow Premium CL Orangenpaste  
Art.-Nr.: 10172

Karow Dessertpaste Eierlikör  
Art.-Nr.: 10390

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)