

# ERDBEER-SANDWICH

## ZUTATEN für 6 Stück

50g Milch  
 20 g Speiseöl  
 30 g Kristallzucker  
 Vanilleextrakt  
 60 g glattes Mehl  
 200 g Eiweiß (von 5 Eiern)  
 50 g Kristallzucker  
 8 g Maizena (Stärke)  
 rosa Lebensmittelfarbe

♥  
 250 ml Schlagobers oder Rame Cremefine zum Schlagen  
 ev. 1 P. Sahnefix  
 2 P. Vanillezucker

♥  
 Erdbeeren  
 Zitronenmelisse oder Minze zur Dekoration

## ZUBEREITUNG

- Rosa Eiweißbiskuit:** Milch, Öl, Vanilleextrakt und Zucker verrühren, dann das Mehl unterziehen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, zum Ende hin die Stärke unterheben. Das Eiweiß löffelweise mit dem Milch-Mehl-Gemisch verrühren und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Die Biskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech (Format ca. 20 x 29 cm) streichen und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 12–15 Minuten backen, bis der Teig fest, aber noch nicht braun ist. Aus dem Rohr nehmen und auf ein mit Kristallzucker bestreutes weiteres Backpapier stürzen. Auskühlen lassen. Der Länge nach halbieren (= zwei Streifen mit 10 cm Breite). Die Hälften übereinanderlegen, dritteln und jedes nochmals zu gleichgroßen Dreiecken schneiden (= 6 dreieckige Doppel-Sandwiches).
- Cremefüllung:** das Obers mit Sahnefix steif schlagen, Vanillezucker unterheben.
- Sandwich-Zubereitung:** je 2 Biskuitdreiecke vorbereiten. Eines mit 1 EL Obers bestreichen. Darauf die halbierten Erdbeeren mit der Schnittkante nach außen nebeneinander auf das bestrichene Sandwichdreieck setzen. Den Zwischenraum mit weiteren Erdbeeren belegen. Die Zwischenräume mit Obers ausfüllen und mit einer Schicht Obers bedecken. Das zweite Biskuitdreieck vorsichtig aufsetzen. Mit Minze oder Melisse garnieren.

## VARIANTE

*Biskuit mit ganzen Eiern statt Eiweißbiskuit:*  
 4 Eier  
 120 g Staubzucker  
 45 g Butter, flüssig  
 120 g Mehl, glatt  
 1 Prise Salz, ev. rosa Lebensmittelfarbe  
 oder (japan. Variante)  
 rindenloses Tramezzini-Brot bzw. Soft-Sandwich verwenden.

