

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 11.10.2019

### Opera Schnitten

Für ca. 24 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Biskuitteig

4 Eier (Größe S)  
300 g Marzipanrohmasse  
etwas Bio-Zitronenabrieb  
1 Pck. Vanillezucker  
40 g Zucker  
3 Eiweiß (Größe S)  
1 Prise Salz  
50 g Mehl (Type 405)  
30 g Butter

##### Für die französische Kaffee-Buttercreme

2 Eier (Größe S)  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Butter  
10 g Löslicher Kaffee

##### Für die Ganache

3 Blatt Gelatine (ca. 6 g)  
180 g dunkle Kuvertüre  
130 g Sahne  
40 g Glucose  
40 g Butter

##### Für die Kaffetränke

4 g Löslicher Kaffee  
40 ml heißes Wasser  
40 g Zucker  
40 g Kaffeelikör

##### Für die Glasur

1 Blatt Gelatine (2g)  
130 g Sahne  
40 g Zucker  
40 g Honig  
40 g Butter  
130 g dunkle Kuvertüre

##### Außerdem

3 Backbleche (38 cm x 28 cm)

##### Zur Dekoration

Himbeeren  
Minzblätter





## Zubereitung:

1. Drei Backbleche (38 cm x 28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 220° C Umluft vorheizen.
2. Für den Biskuit die Eier nach und nach zur Marzipanrohmasse geben und klumpenfrei verrühren. Zitronenabrieb und Vanillezucker dazugeben und schaumig schlagen.
3. Zucker und Eiweiß mit dem Salz nicht zu stark zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Ei-Marzipanmasse heben.
4. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Ei- Marzipanmasse heben.
5. Die Butter zerlassen. Mit einem Drittel der zerlassenen Butter die Masse angleichen. Dann die übrige zerlassene Butter unterrühren.
6. Den Biskuitteig auf die drei vorbereiteten Backbleche verteilen, glattstreichen und im Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Danach die Biskuitböden auskühlen lassen.  
**Unser Tipp:** Wenn man jedes Blech einzeln backen möchte, heizt man den Backofen auf 240°C Ober- und Unterhitze vor.
7. Für die französische Kaffee-Buttercrème Eier und Zucker über dem Wasserbad auf ca. 45°C bis 50°C warm schlagen, vom Wasserbad herunternehmen und auf ca. 38° C kalt schlagen.
8. Die Butter schaumig rühren und die Ei-Masse unter die Buttermasse rühren.
9. Das Kaffeepulver mit wenig heißem Wasser auflösen und unter die Ei-Buttermasse rühren.
10. Für die Ganache die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Sahne und Glucose aufkochen, zur Kuvertüre geben und auflösen, die Butter hinzufügen und zu einer homogenen Masse rühren. Die Gelatine ausdrücken und in der Ganache auflösen.
11. Für die Kaffeetränke, den löslichen Kaffee in heißem Wasser auflösen, Zucker dazugeben, aufkochen und den Kaffeelikör zufügen.
12. Für die Glasur die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die dunkle Kuvertüre in eine Schüssel geben.
13. Sahne, Zucker, Honig und Butter aufkochen, langsam in die dunkle Kuvertüre rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Gelatine ausdrücken, hinzufügen und glattrühren.
14. Zur Fertigstellung der Opera Schnitten, einen Biskuitboden mit der Unterseite nach unten auf Backpapier legen und mit Kaffeetränke bestreichen. Die Hälfte der Buttercreme gleichmäßig auf den getränkten Biskuitboden streichen. Den zweiten Biskuitboden mit der Backseite nach unten darauflegen, mit Kaffeetränke



bestreichen, die Ganache aufstreichen. Den dritten und letzten Biskuitboden mit der Backseite nach unten darauflegen, mit Kaffeetränke bestreichen, die restliche Buttercreme gleichmäßig darauf streichen und den Kuchen kühl stellen.

15. Zum Glasieren des Backwerks die Glasur auflösen, so viel über das Backwerk gießen, das die Oberfläche bedeckt ist und glattstreichen. Die Glasur anziehen lassen.
16. Das Backwerk in Rechtecke mit der Größe 5cm x 5cm schneiden und mit einer Himbeere und einem Minzblatt dekorieren.

**Nährwerte:** Pro Stück: Kcal: 236, KJ: 802, E: 3 g, F: 13 g, KH: 15 g;