



Rezept von Günther Maier – Konditorei Café Maier

### **Zutaten und Zubereitung**

280g Zucker

Eiklar von 9 Eiern

Eiklar aufschlagen

83g Zucker

4 ganze Eier

3 Dotter

85g Mehl

Biskuitmasse zubereiten

500 ml Ribiselmarmelade

Das aufgeschlagene Eiklar wird auf das Blech in Bahnen aufdressiert.  
In die entstehenden Zwischenräume wird die Biskuitmasse eingefüllt.  
Die Backtemperatur sollte nicht mehr als 150 Grad betragen.  
Das Backrohr einen Spalt geöffnet lassen.  
Die fertig gebackene Masse mit Ribiselmarmelade bestreichen.  
Mit geschlagenem Obers füllen.

### **Der Tipp des Konditormeisters**

Günther Mayrhofers Tipp: die Masse vor dem Backen mit Staubzucker bestreuen.