

Messino Schnitten

Hallo!
Wie ihr sicherlich schon auf Facebook oder Instagram gelesen habt, sind wir in den nächsten Wochen auf ein paar Adventmärkten mit dabei. Wächstücken also mitten in den Vorbereitungen. Deko, Verpackung usw. muss aber zwischen allen Vorbereitungen wird natürlich auch gebacken!



Messino Schnitten

Zutaten:

6 Eier

200 g Zucker

125 ml Wasser

125 ml Öl

250 g Mehl

1/2 P. Backpulver

30 g Kakao

Creme:

1/2 Liter Orangensaft

4 EL Zucker

2 Pkg. Vanillepuddingpulver

200 g Butter

2 Becher Sahne

2 Pkg. Sahnesteif

4 Pkg. Messinokexse

Eier in Dotter und Eiweiß trennen. Dotter mit Zucker
restliche Zutaten langsam das Wasser und danach das Öl einrühren
einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Masse heben mit
70°C ein befehtes bemehltes Backblech streichen und bei
170°C zirka 20-25 Minuten backen. Backblech streichen und bei
Puddingpulver mit Zucker und Orangensaft laut
Backungsanweisung zu Pudding kochen. In eine Schüssel geben
und wie gewohnt abdecken. Dabei die Hautre dicker
aus den Küchenschrägen nehmen. Pudding und Butter gut
reichliche Temperatur haben; damit wird das Gerinnen der
Buttercreme verhindert. Puddingcreme auf
Buttercreme aufgeben, ausgekühlten Kuchen streichen. Küht
Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und auf Puddingcreme
Orangensaft tauchen und auf die Sahne legen. Kurz in



Achtung – bei den Kindern sind besonders die Messinokexse beliebt, kam die Hälfte der Schritten keine Messinokexse mehr drauf hatte.





So, jetzt geht es mit den Vorbereitungen weiter. Wir hoffen,

dass wir viele von Euch auf dem ein oder anderen
Adventsmarkt begrüßen dürfen.