

P. Burkhard

# Konsistorialratsschnitte



## ZUTATEN:

### Kuchenmasse:

21 dag Butter  
21 dag Zucker  
21 dag Walnüsse (Nüsse)  
9 Eier  
15 dag Schokolade  
12 dag Mehl  
2 KL Backpulver

### Creme:

3/8 l Schlagobers  
Sahnesteif  
2 EL Nutella oder weiche  
Nugatmasse

### Schokoladeglasur:

27 dag Schokolade  
8 dag Obers

### Glasur für Muster:

6 dag Staubzucker  
etw. Eierlikör

Weißer Schokospäne

### Eier trennen

Butter mit Staubzucker sehr schaumig rühren, dann die Dotter nach und nach dazugeben und gut verrühren. Weiche Schokolade vorsichtig einrühren (darf nur lippenwarm sein).

Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Mehl, Backpulver und Nüsse vermischen und abwechselnd mit dem Schnee vorsichtig unter die Buttermasse heben.

Masse auf 2 vorbereitete Kastenformen (à 30 cm) füllen und bei 180°C 45 min backen.

Creme: Obers mit Sahnesteif cremig aufschlagen und Nutella vorsichtig unterheben.

Glasur: Schokolade und Obers über Dampf (kleine Flamme) unter ständigem Rühren zergehen lassen. TIPP! Je mehr man rührt und Luft unterzieht, umso schöner wird der Glanz!!!

Verzierung: Zucker mit Eierlikör nach Bedarf gut verrühren.

### Fertigstellung:

Ausgekühlten Kuchen 4x waagrecht durchschneiden und mit Creme füllen. Mit Schokoladeglasur, welche nur lippenwarm sein darf, glasieren und mit Zuckerglasur verzieren (Esterhazymuster).

Schnitten seitlich mit weißen Schokospänen verzieren.

Die Ortsbauernschaft Kirchham kreierte in Zusammenarbeit mit Frau Traudi Pöll (vom gleichnamigen Gasthaus), anlässlich des 30-jährigen Pfarrerjubiläums von P. Burkhard Berger, diese Konsistorialratsschnitte.

Wir wünschen ihnen gutes Gelingen beim Backen dieser Kirchhamer Besonderheit!