

Skubanki - Meringue mit Kaffee-Buttercreme - Konditorrezept by Daninas Dad



Zutaten für 20 Nuss Meringue

3 Eiweiß
210 g Feinkristallzucker
30 g geröstete, fein geriebene Haselnüsse

Zutaten Kaffee Buttercreme für 10 Skubanki

120 g Butter (zimmerwarm)
50 g Feinkristallzucker
1 frisches Ei
1 Kaffeelöffel Staubzucker
1 Esslöffel löslicher Bohnenkaffee

Vorbereitungen für Nuss Baiser

- Um zu gewährleisten, dass alle Skubanki gleich groß werden, mach Dir eine **Schablone für die Meringue Form** indem Du einen **ovalen Kreis (ca. 8 x 6 cm) auf Karton** zeichnest und diesen ausschneidest. Mal Dir mit Hilfe der Schablone - und einem wischfesten Foliestift - 20 Kreise gleichmäßig verteilt auf ein Backpapier (das die Größe eines Backblechs hat). Achte darauf, dass die Kreise nicht zu nahe zusammen liegen! Lege das **Musterpapier mit den Kreisen** auf das **Backblech** und darüber noch ein **transparentes Backpapier**.
- Tip:** Die Schablone und das Musterpapier gut aufheben, die kannst Du öfter verwenden!
- Haselnüsse rösten.** Auskühlen lassen und anschließend mit einer Bröselmühle fein reiben.
- Einen großen **Spritzbeutel** mit einer **runden Tülle** vorbereiten.
- Ofen auf ca. 75 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.**



Nuss Meringue Zubereitung

150 g Feinkristallzucker mit **etwas Wasser** auf **höchster Temperatur** zum **schnellen Flug*** kochen. Zwischendurch mit einem Kochlöffel eventuell am Topfrand abgesetzten Zucker ablösen. Bei Erreichen des gewünschten Zuckergrads den Topf gleich vom Herd nehmen und die flüssige Zuckermasse (Läuterzucker) leicht überkühlen lassen.

* Schneller Flug: Dieser Kochgrad ist erreicht, wenn die Zuckermasse 118 Grad hat (Zuckerthermometer!). Die gewünschte Zuckerstufe kann auch mit einem speziellen Gerät - oder einem dünnen **Draht**, der vorne zu einer **Schlinge** gebogen wird - eruiert werden: Dazu die Schlinge in die kochende Zuckermasse tauchen; es bleibt ein dünnes Zuckerhäutchen hängen. Wenn beim (vorsichtigen) Durchblasen eine **Kette aneinanderhängender Zuckerblasen** entsteht, ist die Zuckerstufe erreicht. Oder Du tauchst einfach einen **Kochlöffel** in den flüssigen Zucker und bläst darauf. Wenn große Bläschen davonfliegen entspricht das in etwa dem gewünschten Ergebnis.



Von **3 Eiweiß** Schnee schlagen, dabei nach und nach **60 g Feinkristallzucker** zugeben. Wenn der Schnee steif ist, die leicht überkühlte **Zuckerlösung** vorsichtig begeben und einschlagen. Die Schneemasse wird nun **glänzend und schaumiger**.



30 g geröstete, geriebene Haselnüsse beifügen und behutsam und sorgfältig unterrühren.
Die Meringue Masse in den Spritzbeutel füllen.



Auf das Backpapier am Backblech - innerhalb der vorgezeichneten Musterkreise - die **Schaummasse dressieren** (dabei jeweils von der Mitte jedes Baisers nach außen arbeiten).
Dann das Backblech rasch ins vorgeheizte Rohr (**75 Grad**) auf **mittlere Schiene** - und die Baisers **ca. 3 Stunden trocknen lassen**.
In der **ersten Stunde** einen **Kochlöffelstiel in die Ofentür** schieben, damit diese einen kleinen Spalt offen bleibt und Feuchtigkeit entweichen kann. In den **letzten zwei Stunden** kann man die **Ofentür schließen**. Wenn die Meringue aus dem Ofen genommen werden, müssen sie **gänzlich trocken** sein (damit sie später gut mit der schweren Buttercreme gefüllt werden können). Die Baiser abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.



Kaffee Buttercreme Zubereitung

Einen Esslöffel löslichen Bohnenkaffee mit einem halben Esslöffel heißen Wasser verrühren.



120 g zimmerwarme, klein geschnittene Butter, ein **Eigelb** und einen **Kaffeelöffel Staubzucker** erst vorsichtig, dann auf schneller Stufe sehr schaumig rühren.



Ein Eiweiß mit etwas Wasser zu Schnee mixen, dabei nach und nach **50 g Feinkristallzucker** beifügen.
Solange weiter mixen, bis der Schnee steif ist.



Ein Drittel des Schnees in die Eigelbmasse geben und gut einrühren.



Den Rest des Schnees und den aufgelösten Kaffee beifügen und vorsichtig einrühren.



Die gesamte Moccacreme auf **10 Nussbaisers verteilen** (auf die flache Innenseite), dann mit einem Messer bis zum Rand gleichmäßig verstreichen. Abschließend die restlichen 10 Baisers als Deckel darauf setzen.

Tipp: Am besten sind die Skubanki, wenn sie ein paar Tage im Kühlschrank "einziehen" durften. Das bedeutet, dass man die Meringue mit Buttercreme **gut vorbereiten** kann! Ich gebe die Skubanki nach der Fertigstellung sogar in den **Gefrierschank (in einer Dose)**. Ein, zwei Stunden vor dem Servieren hole ich die Skubankis heraus.



Schubidu, fertig sind die Skubanki!

Genießt dieses traumhaft leckere Schaumgebäck mit Moccacreme.

