

# Kaffeeschnitten



Rezept für 24 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                          | Menge        |
|--------------------------------|--------------|
| Backpulver                     | 1 Pkg.       |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg.       |
| Feinkristallzucker             | 20 Dekagramm |
| Staubzucker / Puderzucker      | 5 Dekagramm  |
| Butter                         | 5 Dekagramm  |
| Rohe Hühnereier - mittel       | 6 Stk.       |
| Gekochter Kaffee               | 250 ml       |
| Weizenmehl (glatt)             | 20 Dekagramm |
| Semmelbrösel / Paniermehl      | 8 Dekagramm  |
| Gemahlene / Geriebene Mandeln  | 10 Dekagramm |

## Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, 250 ml Kaffee dazu rühren. Mehl, Brösel, Mandeln und Backpulver unterheben. Bei 175°C 15 Min. in der Mitte backen (O+U Hitze).

Glasur: 5 dag Staubzucker und 4 EL schw. Kaffee kurz aufkochen, auskühlen mit Butter und 18 dag Staubzucker verrühren. (Stabmixer)

### TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1213-Kaffeeschnitten.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)