

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