

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