

Rahmschnitten

Rezept für 24 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Backpulver	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	½ Dose(n) / Becher
Feinkristallzucker	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (glatt)	1 Dose(n) / Becher
Gemahlene Haselnüsse	1 Dose(n) / Becher
Kakaopulver	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mixen, auf ein Backblech streichen und backen.
Erkaltet, mit Ribiselgelee bestreichen, Schlag darauf geben, mit
Schokoflocken bestreuen. 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-1287-Rahmschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at