

Freia-Schnitten

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Kakaopulver	4 Esslöffel
Geriebene Walnüsse	20 Dekagramm
Butter	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Backpulver	½ Teelöffel
Preiselbeermarmelade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig rühren, dann die weiche Butter einrühren.

Walnüsse, Kakao und Backpulver vermischen, alles verrühren, aufs Blech streichen.

35 Minuten bei 160 Grad backen.

Preiselbeermarmelade mit Rum abrühren, auf den noch warmen Kuchen streichen, portionieren, fertig !

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-1302-Freia-Schnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at