

# Eierlikörschnitten

Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Eierlikör	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	18 Dekagramm
Geriebene Nüsse	18 Dekagramm
Semmelbrösel / Paniermehl	5 Dekagramm

## Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten untermengen.

Den Teig auf Blech streichen, bei 180 Grad 15-20 min. backen.

auskühlen lassen - mit festem Schlag bestreichen und mit Eierlikör bedecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1568-Eierlikoerschnitten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)