

Mandelschnitten

Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1.5 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	25 Dekagramm
Feinkristallzucker	3 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Weizenmehl (glatt)	3 Dose(n) / Becher
Butter	18 Dekagramm
Vollmilch	3 Esslöffel

Zubereitung:

Zutaten: 1.5 Becher Schlag, 1.5 Becher Zucker, Vanillezucker, Eier
3 Becher Mehl, Backpulver

Belag: 18 Butter, 1.5 Becher Zucker, 3 Essl. Milch, Mandelblättchen

Zubereitung: Schlag steif schlagen, Zucker und Eier dazu, kurz rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, aufs Blech geben und ca. 15 min. bei 180 Grad vorbacken.
Für den Belag die Butter zergehen lassen, Milch und Mandelblättchen unterrühren und auf den vorgebackenen Teig streichen. Noch einmal ca. 15 min. ins Backrohr schieben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1571-Mandelschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at