

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