

Marmorschnitten

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Butter	200 g
Feinkristallzucker	200 g
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	280 g
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Kakaopulver	2 Esslöffel
Schankrum	1 Esslöffel
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	1/5 Liter
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	150 g

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Puddingpulver vermischen. Eiweiß mit 1/3 des Zuckers zu Schnee schlagen. Butter mit dem restlichen Zucker, Eigelb, Salz, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Dann Milch und Mehl einmischen und den Schnee unterheben. Ca 1/3 des Teiges in eine Schüssel geben und mit Kakao und Rum verrühren. Helle Teigmasse auf ein Blech streichen, mit Mandelblättchen bestreuen und bei 180 Grad 40 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1598-Marmorschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at