

# Oma´s über drüber Schnitten

Rezept für 12 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                               | Menge              |
|-------------------------------------|--------------------|
| Backpulver                          | 1 Teelöffel        |
| Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen | 15 Dekagramm       |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne    | ½ Liter            |
| Sahnesteif                          | 2 Pkg.             |
| Kaffeejoghurt                       | 2 Dose(n) / Becher |
| Butter                              | 10 Dekagramm       |
| Staubzucker / Puderzucker           | 16 Dekagramm       |
| Rohe Hühnereier - mittel            | 4 Stk.             |
| Vollmilch                           | 1/16 Liter         |
| Vollkornmehl                        | 15 Dekagramm       |
| Vanillezucker / Vanillinzucker      | 3 Pkg.             |
| Feinkristallzucker                  | 20 Dekagramm       |

## Zubereitung:

1. Butter mit 12 dag Staubzucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren, Milch langsam einrühren
2. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben
3. Teig auf Blech streichen
4. Eiklar schlagen, Feinkristallzucker einschlagen, Schnee auf Teig streichen, mit Mandelblättchen bestreuen
5. bei 170° OUH ca. 18 Min. backen, auskühlen lassen und in 2 Teile schneiden
6. Schlag mit Sahnesteif schlagen, restl. Staubzucker, Vanillezucker und Kaffeejoghurt daruntermischen, kalt stellen
7. eine Hälfte des Kuchens mit Creme bestreichen, mit der zweiten Kuchenhälfte bedecken
8. den Kuchen mind. 6 Stunden ziehen lassen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2047-Omas-ueber-drueber-Schnitten.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)