

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