

Kaffeeschnitten



Rezept für 30 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	23 Dekagramm
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Gekochter Kaffee	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Semmelbrösel / Paniermehl	8 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	10 Dekagramm
Backpulver	1 Pkg.
Butter	5 Dekagramm

Zubereitung:

Kristallzucker, Eier, 1/4 Liter Kaffee, Mehl, Brösel, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker mixen und bei 175°C 20 Minuten am Blech bei Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit für die Glasur 5 dag Staubzucker und 4 EL Kaffee kurz aufkochen. Dann 18 dag Staubzucker und 5 dag Butter in eine Schüssel geben, die heiße Kaffee-Zucker Masse zugeben, mit dem Stabmixer kurz pürieren und die Masse sofort auf den noch heißen Blechkuchen streichen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-713-Kaffeeschnitten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at