

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