

Adventsnitten



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

500 g Lebkuchenmehl
100 g Kristallzucker
5 Eier
150 ml Wasser
150 ml Öl
Prise Salz

Für die Creme:

250 ml Schlagobers
250 ml Sauerrahm
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Staubzucker
Zimt zum Bestreuen



Zubereitung:

Eier, Salz und Zucker schaumig rühren, Öl und Wasser langsam hinzugeben und das Mehl danach unterheben.

Die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 180°C für etwa 20 Minuten backen.

Für die Creme Schlagobers aufschlagen, Zucker und Sauerrahm hinzugeben. Auf dem ausgekühlten Kuchenboden verstreichen und mit Zimt bestreuen.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Milena Winkler!*

