

Eiskaffeeschnitten

ZUTATEN:

17 dag Zucker
22 dag geriebene Mandeln
5 EL Brösel
10 dag Schokostreusel
1 Pkg. Backpulver
9 Eier

Für die Creme:

2 Becher Schlagobers
2 Pkg. Sahnesteif
2 Pkg. Vanillezucker
2 Säckchen Eiskaffeepulver



Zubereitung:

Dotter und Zucker schaumig aufschlagen.

Danach langsam Mandeln, Brösel, Schokostreusel und Backpulver beimengen (Achtung: es wird eine relativ feste Masse!).

Eiklar zu Schnee steif aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180°C zirka 20 Minuten backen.

Für die Creme Schlagobers und Sahnesteif aufschlagen, Vanillezucker und Eiskaffeepulver dazugeben und fertig schlagen.

Auf den erkalteten Kuchen streichen und mit Schokoflocken und Schlagobers gefällig dekorieren.

Mein Tipp: Die Schnitten in den Kühlschrank geben, denn kalt schmecken sie am besten!

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Marketingmitarbeiterin Sandra Brünner!*