

Schneewittchen-Schnitten

ZUTATEN für den Teig:

5 Eier
20 dag Zucker
25 dag Mehl
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver

Für die Fruchtschicht:

1/4 l Himbeersirup
20 dag Himbeeren
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1/8 l Wasser

Für die Creme:

2 Becher Schlagobers
2 Pkg. Sahnesteif
1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Butterkekse

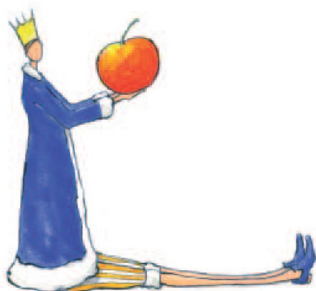


ZUBEREITUNG:

Die Eier trennen und die Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Eiklar steif aufschlagen und unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Teig gleichmäßig aufstreichen. Bei 170°C etwas 40 Minuten backen.

Für die Fruchtschicht den Sirup mit den Himbeeren aufkochen. Das Puddingpulver mit dem Wasser glattrühren, in den Sirup einrühren und etwa 1 Minute kochen lassen. Die Fruchtmasse auf den Kuchen streichen und auskühlen lassen.

Für die Creme das Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf die ausgekühlte Fruchtmasse streichen. Mit Butterkekse belegen und 4-6 Stunden kalt stellen.



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Steirerhof-Mitarbeiterin
Christa Purkarthofer

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at