

Omas „Über-Drüber Schnitten“ (Sonntag-Nachmittag)

Thema: „Sonntag Nachmittags“ mit der Familie oder Freunden

Saison: im Winter zum Punsch genauso gut, wie im Sommer nach dem Grillen

Besonderheit: ein Kuchen mit einer gewissen „Raffinesse“

Zu Beachten: genug Backbleche zu Hause haben, denn eines wird nicht reichen ☺

Zutaten / Einkaufsliste

100g	Butter
250g	Zucker (Kristallzucker)
4	Eier
150g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/16 lt.	Milch
150g	Mandelblättchen
250ml	Schlagobers (1 Becher)
1	Kaffeejoghurt
1 Pkg.	Sahnesteif



Zubereitung

Butter, 120g Zucker, 4 Dotter (Eiklar aufheben), 150g Mehl, 1TL Backpulver und 1/16lt. Milch zu einem Teig verrühren und auf ein Backblech streichen (mit Backpapier auslegen). Die 4 Eiklar aufschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und ausschlagen. Die Eischneemasse auf dem Teig verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 170° (vorgeheiztes Backrohr) ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in zwei gleichgroße Hälften scheiden.

Schlagobers mit Sahnesteif und Zucker (nach Bedarf) aufschlagen und zum Schluss das Kaffeejoghurt unterheben. Die Creme auf eine Hälfte aufstreichen, die 2. Hälfte darauf setzen und für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Omas Über-Drüber Schnitten nach Belieben verzieren, bzw. dekorieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit