

Somlauerschnitte...

Die Zubereitung ist einfach und diese Menge reicht für ein Blech.

4 Eier und 12 dag Zucker lange schaumig schlagen (ca. 15 Min) dann 15 dag Mehl, etwas Backpulver und Kakao unterheben.

Auf dem Blech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 185 Grad ca 12 Min. backen.

4 Eier und 12 dag Zucker lange schaumig schlagen (ca. 15 Min) dann 15 dag Mehl und etwas Backpulver unterheben.

Auf dem Blech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 185 Grad ca 12 Min. backen.

Fülle :

1l Milch, 2 Pk. Vanillepuddingpulver, Zucker (1l Packung) . Kalt stellen

Helles Biskuit mit Marmelade bestreichen, den etwas überkühlten Pudding darauf verteilen, Rosinen (in 50 ml Rum eingeweicht) und gehackte Nüsse darauf streuen, dunkles Biskuit daraufgeben.

3 Obers mit 2 P. Vanillezucker und etwas Staubzucker steif schlagen, auf den dunklen Biskuit verstreichen. Mit Schokoglasur entweder ganz überziehen oder nur unregelmäßig verzieren und drauf 4 dag Mandelblättchen mit 4 dag Knusperbiene bei 190 Grad im Rohr backen und ausgekühlt brechen und auf den Kuchen verteilen.

