



Nutellaschnitten

Frag-Mutti.de

Habe auch wieder einmal ein leckeres Kuchenrezept und zwar unsere heißgeliebten Nutellaschnitten:

5 Dotter
5 Eiweiß - Schnee schlagen
25 dag Zucker
1/8 l Öl
1/8 l Wasser
25 dag Mehl
1 Pkg. Backpulver
etwas Kakaopulver

Diese Masse auf ein Blech streichen, ca. 20 - 25 backen, auskühlen und mit säuerlicher Marmelade bestreichen.

Dann 1 Liter Patisseriecreme mit 4 Pkg. Sahnesteif schlagen. Die Hälfte dieser Masse auf den Ölkuchen streichen. Die andere Hälfte mit 25 - 30 dag Nutella vermengen und auf die weiße Masse streichen. Nun noch mit Schokoraspeln bestreuen.

Wünsche euch gutes Gelingen!

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.