



Dauer: //littel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Blech
Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

## Zutaten

# Teig

180 G	weiche Butter
150 G	Staubzucker
5	Dotter
200 G	Mehl
2 TL	Backpulver
125 ML	Milch

### Schneehaube

5	Eiklar
200 G	Zucker
1 PRISE	
	Mandelblättchen
Fülle	
250 G	Sahne
1 BECHER	Vanillejoghurt
2 EL	Zucker
2 PKG	Sahnesteif
	Himbeeren
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••••••••••••••

#### Zubereitung

#### Teig

- **1.** Butter und Zucker schaumig schlagen.
- 2. Nach und nach die Dotter unterrühren.
- 3. Mit Mehl, Backpulver und Milch abwechselnd zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
- **4.** Den Teig auf ein Blech streichen.

#### Schneehaube

- 1. Eiklar mit Salz steif schlagen.
- 2. Zucker einrieseln lassen und fest schlagen.
- 3. Eischnee auf den Teig streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

4.

Bei 180° ca. 20min backen.

Schnitte auskühlen lassen.

#### Fülle

- **1.** Für die Fülle Sahne mit Sahnesteif schlagen, etwas Zucker dazugeben und Joghurt unterrühren.
- 2. Boden in der Mitte durchschneiden und jeweils noch einmal teilen.
- 3. Die äußeren Teile mit der Fülle bestreichen mit Himbeeren belegen und die mittleren Teile daraufsetzen.

So hat man keine Ränder.

TIPP: Für dieses Rezept kann man verschiedene Früchte verwenden, für die kalte Jahreszeit eignen sich auch gut tiefgekühlte Früchte, sollten aber vorher auf einem Stück Küchenrolle angetaut werden.