1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech

Zutaten

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

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zubereitung

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.

Info

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.

2/3 Schneehaube

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

5	Eiklar
200 G	Zucker
1 PRISE	Salz
	Mandelblättchen

Zubereitung

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.

3/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Blech

Zutaten

250 G	Sahne
1 BECHER	Vanillejoghurt
2 EL	Zucker
2 PKG	Sahnesteif
	Himbeeren

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zubereitung

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.