Gefüllte Vollkornschnitten



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Maria Hutter

Zutaten

5	Eier
250 G	Staubzucker
1 PKG	Vaniliezucker
4 CL	Rum
4 CL	Milch
100 ML	Öl
250 G	Dinkelvollkornmehl
1 PKG	Backpulver

1 BECHER	Schlagobers
	beliebige Marmelade

Zubereitung

1. Rohr auf 170° vorheizen.

2. Die Eidotter mit 200 g Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

3. Dann Öl und Rum dazu geben.

4. Für den Schnee das Eiklar halbfest schlagen, die restlichen 50 g Staubzucker und eine Prise Salz dazu geben und kräftig aufschlagen

5. Das Mehl mit Backpulver versieben, und vorsichtig in die Dottermasse einrühren und den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben.

6. Backpapier aufs Blech legen und die Teigmasse aufstreichen.

7. Bei 170° ca. 30 Minuten backen.

8. Den Kuchen in 2 Plattenteile schneiden.

9. Eine Hälfte innen mit leicht säuerlicher Marmelade bestreichen.

Zwetschkenmarmelade eignet sich hierfür bestens.

10. Auf der anderen Hälfte das fest geschlagene Schlagobers auftragen.

11. Die zweite Hälfte, mit der Marmelade nach unten, auf die andere legen.

12. Die Oberfläche des fertigen Kuchens mit Staubzucker bestreuen oder mit Schlag oder Schokoglasur verzieren.