



Schoko Mandel Schnitten

Zutaten:

130 g Butter

140 g Zucker

2 Pkg. Vanille Zucker

5 Eier

50 g Mehl

150 g geriebene Mandeln

1 KL Backpulver

100 g Himbeermarmelade

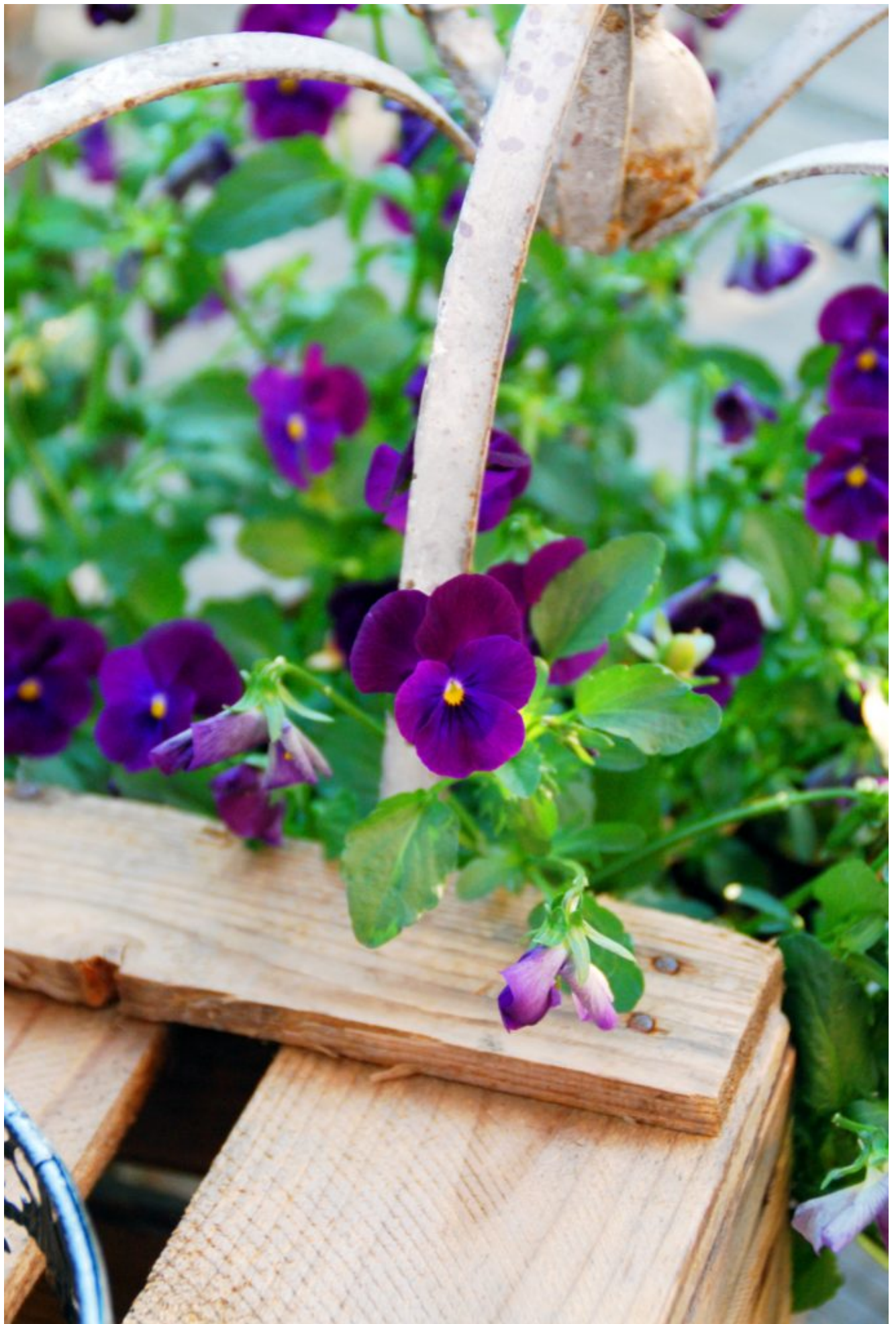
200 g Backschokolade

Butter

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Dotter unterrühren. Gut cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen und eistofffreiweise unterheben. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Bei 180°C für ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Kuchen in 4 gleiche Teile schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier die Himbeermarmelade aufstreichen und oben mit Schokolade bestreichen. In die Schokoladenglasur die Schokolade in Wasserbad schmelzen und so viel Butter hinzugeben bis sie leicht mit einem Gabelmuster in die Schokoladenglasur drücken kann. Die Schokolade fest werden lassen und dann den Kuchen in Schnitten schneiden.



Durch die Marmelade werden die Schnitten soooo saftig
herzlich. Ich mag die Säure der Himbeeren sehr gerne.
Herzlich, Ihr Konstantin, die liebe Marmelade



Die Veilchen habe ich schon im Frühjahr gekauft. Da haben sie mich ein paar Natzi'sen in meine Hauseingangsfläche gepflanzt. Die meisten waren dabei ich sie in große Töpfe gepflanzt. Jetzt stehen sie auf der Terrasse. Hin und wieder etwas düngen und sie blühen prächtig.

