

Zutaten:

Rührteig:

200 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier
3 TL löslicher Kaffee
100 g Wasser
250 g Mehl
3 EL Kakao
1 P. Backpulver

Buttercreme:

300 g Süßrahmbutter
2 EL Puderzucker
1 P. Vanillezucker
Rum oder Madelaroma
500 g Snow Creme

Mandelstreusel

(ohne Backen)

100 g kalte Butter
100 g Puderzucker
200 g gemahlene Mandeln

100 g Schokoglasur



Zubereitung:

Butter und Zucker weißcremig schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Kaffeepulver im Wasser auflösen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** über die aufgeschlagene Masse sieben und zusammen mit dem aufgelösten Kaffee unterrühren.

Dauerbackunterlage auf den Thermo-Star legen, **Midi-Schnitte** draufstellen und ausziehen. Teig einfüllen und mit dem Liftboy glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 25 Min. backen.

Für die Buttercreme weiche Butter mit Puderzucker weißcremig aufschlagen und Aroma nach Belieben zugeben. Die Snow Creme-Packung aufschneiden und die Creme löffelweise unter die Butter rühren.

Die Buttercreme auf dem ausgekühlten Rührteig glattstreichen.

Für die Dekoration kalte Butter, gesiebten Puderzucker und Mandeln zu Streuseln verkneten und auf der Buttercreme verteilen.

Schokoglasur auflösen und die Schnitte verzieren.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C