

Zutaten:

Teig:

200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier

125 g Sonnenblumenöl
250 g Natur-Joghurt
500 g Mehl
3 TL Backpulver

Belag:

150 g Bernstein gold
75 gehackte Mandeln
75 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Eier im **Schlagkessel** schaumig rühren, Öl unterrühren. Joghurt unterziehen, Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben und unterrühren.

Maxi-Schnitte auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen. Den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca 20 Min. bei 200° C backen.

Zutaten für den Belag mischen und auf der vorgebackenen Schnitte verteilen.

Weitere 10 Minuten fertigbacken.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C