Krokant-Schnitte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Rührteig:
4 Eier
100 g Zucker
150 g Butter
1 cl Mandellikör
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 P. Backpulver
80 ml Sahne

Belag:
150 g Bernsteingold
100 g Haselnuss-Blättchen
75 g Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 30min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 190°C
Umluft: 190°C
Gas: 190°C

Zubereitung:

Eier trennen.
Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers im **Cup 1 l** zu steifem Schnee schlagen. Butter und Rest Zucker im **Schlagkessel** weißcremig rühren, Mandellikör und Salz zufügen. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und zusammen mit der flüssigen Sahne und dem Eischnee mit dem **Hardliner** unterziehen.

Maxi-Schnitte auf den **Thermo-Star** mit **Dauerback-unterlage** stellen und den Teig in der Schnitte mit dem Liftboy breit glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 190° C vorbacken.

Die Zutaten für den Belag in einer trockenen Schüssel mischen und auf die Schnitte streuen.

Im vorgeheizten Backofen weiter 15 Min. fertigbacken.