

Süsse Eierschnitten

20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

4 Eier
450 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
450 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
3 dl Buttermilch

Belag:

6 dl Rahm
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 TL Zucker

Garnitur:

240 g Aprikosenhälften (kleine Dose)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen. Bereitstellen:
Backrahmen (ca. 37 × 30 cm)

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch kurz auf niedrigster Stufe daruntermischen. In den vorbereiteten Backrahmen füllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen, aus der Form lösen und erkalten lassen. Den ausgekühlten Kuchen in 20 Stücke schneiden (6 × 9 cm).

3 Belag:

Für den Belag Rahm in eine Schüssel geben. Rahmhalter mit Vanillin-Zucker und Zucker mischen und während des Steifschlagens des Rahmes dazugeben. Gleichmässig auf die Schnitten verteilen. Mit je einer Aprikosenhälfte belegen. Bis zum Servieren kalt stellen.