
Fruchtige Schoko-Mandelschnitten

Für den Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
6 Eier
50 ml Eierlikör
300 g gemahlene Mandeln
50 g Weizenmehl 405
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

500 ml Sahne steifgeschlagen mit
2 Päckchen Sahnesteif
3 EL Himbeergelee
1 Päckchen Butterkekse
Etwas Weißwein
200 g Vollmilchkuvertüre
2 Würfel Palmin

Für den Teig die Butter mit Zucker sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und die Mandeln, sowie den Eierlikör unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Backrahmen geben. Auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen. Den Kuchenboden im Anschluss abkühlen lassen. Sahne mit Himbeergelee verrühren und auf dem Mandelboden verstreichen. Mit Butterkekse belegen. Diese mit Weißwein tränken.

Kuvertüre mit Palmin kleinhacken und schmelzen. Die Kekse damit überziehen.

Die Schnitten etwa zwei Stunden kalt stellen.

Backtemperatur: 180°C Umluft

Backzeit: 15-20 Minuten

