

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Wiener Schnitten

Zutaten:

150 g Mehl
½ gestrichenen TL Backpulver
50 g Zucker
1 P Vanillin-Zucker
2 Tropfen Zitronen Aroma
1 kleines Ei
100 g Butter
50 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

200 – 300 g Schokoladencreme

Für den Guß:

150 g Haselnussglasur

Mehl mit Backpulver mischen, in der Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Vanillin, Ei und Aroma hinein geben und miteinander verarbeiten. Mit Mehl, Fettflöckchen und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten.

Zwei Rechtecke von 24 x 28 cm ausrollen, im vorgeheizten Backofen bei 175° - 200 ° C 10 Minuten backen.

Die Schokoladencreme zimmerwarm locker aufschlagen. Die Teig in gleichgroße Streifen schneiden und mit der Schokoladencreme bestreichen, und drei Schichten übereinander legen. Mit der Haselnussglasur bestreichen, auskühlen lassen und die kleinen Tortenaufleger auf die Schnitten legen.