

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Moosalm Schnitte

Zutaten:

1 Blech

200 g Zucker

200 g Butter zimmerwarm

330 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier

75 g Öl

170 g Milch

Belag:

1 k Glas Preiselbeermarmelade

1 l Schlagobers

2 Pkg. Sahnesteif

1 Pkg. Vanillezucker

ca. 50 g Mandelplättchen

Etwas Schokoglasur

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier untermixen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch und Öl unter den Teig mixen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig aufstreichen und bei 180°C Heißluft ca. 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Belag:

Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auskühlen lassen. Vorsicht, nicht zu heiß einschalten! Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif mixen und kühl stellen.

Ausgekühlten Teig zuerst dick mit Preiselbeermarmelade und dann mit dem steif geschlagenen Obers bestreichen. Mit gerösteten Mandelplättchen bestreuen und fein mit Schokoglasur verzieren. Kühl stellen.

Mein Tipp: Die Schnitte zuerst in schöne Stücke schneiden und erst danach mit Mandelplättchen und Schokoglasur bestreuen bzw. verzieren