Schneehügel

Von Violeta

Das Rezept ist vor Jahren in der Familie aufgetaucht. Seit dem ist es da und wird gerne gebacken:)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**20 min**	**n/a**	**35 min**

8 Dreiecke (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Becher	Schmand
	200 gr.
3	Eier
200 g	Zucker
250 g	Mehl
1 Paket	Backpulver
400 g	gekühlte Sahne
300 g	Schmand
100 g	Zucker
1 Paket	Vanillezucker

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Eier und Schmand mixen.

02 Zucker dazu und kurz verrühren.

03 Mehl und Backpulver dazu und zu einem Teig rühren.

04 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180° Umluft ca 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen)

05 Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

06 Am besten jeweils diagonal von einer zur anderen Ecke und anschließen die daraus entstandenen Dreiecke nochmal in der Mitte halbieren (Quasi nochmal ein grosses Kreuz durch die Blech schneiden).

07 Für die Creme die Sahne steif schlagen,anschließend noch den schmand und Zucker dazu.

08 Die einzelnen Dreiecke nun in die Creme tauchen und auf einer Tortenplatte dekorieren.

09 Mit Kokosraspeln und geschmolzener Schokolade dekorieren.