

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 1 Blech

**Verfasst von:** Elisabeth Hohenwarter

**Zutaten**

**Teig**

180 G weiche Butter

150 G Staubzucker

5 Dotter

200 G Mehl

2 TL Backpulver

125 ML Milch

**Schneehaube**

---

5 Eiklar

---

200 G Zucker

---

1 PRISE Salz

---

Mandelblättchen

---

## Fülle

---

250 G Sahne

---

1 BECHER Vanillejoghurt

---

2 EL Zucker

---

2 PKG Sahnesteif

---

Himbeeren

---

## Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen.
  2. Nach und nach die Dotter unterrühren.
  3. Mit Mehl, Backpulver und Milch abwechselnd zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
  4. Den Teig auf ein Blech streichen.
1. Eiklar mit Salz steif schlagen.
  2. Zucker einrieseln lassen und fest schlagen.
  3. Eischnee auf den Teig streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.
  4. Bei 180° ca. 20min backen.  
Schnitte auskühlen lassen.
1. Für die Fülle Sahne mit Sahnesteif schlagen, etwas Zucker dazugeben und Joghurt unterrühren.
  2. Boden in der Mitte durchschneiden und jeweils noch einmal teilen.

3. Die äußeren Teile mit der Fülle bestreichen mit Himbeeren belegen und die mittleren Teile daraufsetzen.

So hat man keine Ränder.

TIPP: Für dieses Rezept kann man verschiedene Früchte verwenden, für die kalte Jahreszeit eignen sich auch gut tiefgekühlte Früchte, sollten aber vorher auf einem Stück Küchenrolle angetaut werden.