

Himbeer-Eierlikör-Schnitte



Das Rezept ist für eine große Lumara-Schnitte gedacht. Wer diese nicht hat, kann 2/3 des Rezeptes für eine runde Springform verwenden.

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Zucker	mit
5 Eier	zu einer dicken cremigen Masse schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
100 ml Sonnenblumenöl	
100 ml Eierlikör	unterrühren
1 Pck Backpulver	und
250 g Mehl	unterrühren. In eine Lumara-Schnittenform füllen.

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	25 Minuten

	Den Tortenboden in der Form erkalten lassen. dann
--	---

5 Becher Sahne	mit
3 Pck Vanillezucker	und
Mark von 1 Vanilleschote	cremig rühren, dann
5 Pck Sahnesteif	zugeben und Sahne steif schlagen. Die Sahne auf den Kuchen streichen
600 g gefrorene Himbeeren	darauf verteilen
3 Pck roter Tortenguss	nach Packungsanleitung zubereiten und lauwarm auf den Himbeeren verteilen.

