Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Schneewittchenschnitte

Zubereitung

Eier, Zucker und Öl schaumig rühren und das mit Backpulver vermischte Mehl untersieben. Auf das Blech streichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Himbeersirup mit Vanillepudding aufkochen, die Himbeeren dazugeben und nochmals aufkochen lassen.

Die Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und auskühlen lassen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen Vanille QimiQ aufschlagen und die Sahne unterheben auf den Himbeerbelag streichen. Mit Butterkeksen belegen und mit Staubzucker zuckern.(Kekse brauchen ca. 4 Stunden zum Ziehen).

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Linda Brückmann.

Zutaten

- 6 Eier
- 12 EL Zucker
- 12 EL BONA Pflanzenöl
- 12 EL Mehl
- 3/4 P Backpulver
- 1/4 L Sirup Himbeersirup
- 1 P Vanillepuddingpulver
- 300 g Himbeeren
- 1 Becher Schlagsahne
- 1P Sahnesteif
- 1 P Vanille QimiQ
- 1 P Butterkekse Staubzucker