

Schmalzzöpfe

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Schmand

* Teig:

375 g Margarine
2 pk Vanillinzucker
375 g Zucker
7 Eier
450 g Mehl
1 1/2 pk Backpulver
1 tb Kakao

* Füllung:

5 pk Schmand; (ca 1 2/3
; Becher/Etage)
Johannisbeergelee
Schokoglasur

Unter die Hälfte des Rührteigs den Kakao rühren und einen hellen und einen dunklen Boden backen (180°-220° 20 min).

Jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden, einzelne Böden mit Schmand und Gelee bestreichen. Zum Schluß mit Schokoguß überziehen.