

Schnelle Zitronentorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebäck
Schokolade
Kokos

375 g Margarine
300 g Zucker
1 pk Vanillezucker
6 Eier
Salz
300 g Mehl
75 g Gustin
1 ts Backpulver

* Für den Guß

1/2 l Milch
200 g Zucker
200 g Blockschokolade
2 tb Margarine
1 pk Kokosraspel

* Quelle

- Videotext
- ARD/ZDF

* Erfasst von

- Frank Dingler
- 29.11.1998

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Teig auf ein gefettetes Backofenblech streichen. Bei 175 °C 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in kleine Ecken schneiden (ca. 5 x 5 cm).

Milch, Zucker, Margarine und Schokolade erwärmen, Masse 10 Minuten rühren. Die Ecken hineintauchen und in den Kokosraspeln wälzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.