

Lambada-Schnitte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 mittelgroße Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 gr Zucker, 150 gr Mehl, 0,75 Päckchen Backpulver, 1 l Orangensaft, 9 Esslöffel Zucker, 3 Päckchen Vanillepuddingpulver, 3-4 Becher Sahne, 1 Esslöffel Puderzucker, 3 Päckchen Sahnesteif, 1-2 Packungen Butterkekse, 0,5 Tasse Likör o. Rum, 1 Becher Schokoglasur.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Backpapier auf Backblech legen.

Die Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mit Backpulver vermischtes Mehl unterrühren.

Den Teig aufs Backblech streichen und in den Ofen schieben und 15 Minuten backen.

Dann den Boden auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und auskühlen lassen.

Aus dem Saft, Zucker und dem Pulver Pudding zubereiten und auf dem Boden streichen.

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und auf die ausgekühlte Puddingmasse streichen.

Butterkekse auf der Unterseite mit Likör/Rum bestreichen und auf die Sahne legen.

Mit Schokoglasur bestreichen und verzieren.

Viel Spaß!