

Napoleonschnitten

200g Mehl
140g Butter
70g Mandeln gemahlen
5 Tropfen Fruchtschalenmix kbA
60g Birkenzucker
3 Eidotter
Johannisbeermarmelade

Belag:

3 Eiklar
120 g Birkenzucker
70 g Mandeln gemahlen
5 Tropfen Vanille Extrakt
2 Tropfen Fruchtschalenmix kbA

Fruchtschalenmix kbA im Zucker emulgieren alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Auf Blech auswalken und halb backen (bis der Rand braun ist).

Teig mit Johannisbeermarmelade bestreichen.

Eiklar zu festen Schnee schlagen. Vanille Extrakt und Fruchtschalenmix kbA im Zucker Emulgieren und mit den Mandeln vermischen – alles unter den festen Schnee vorsichtig unterheben.

Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen und fertig backen.

Den Kuchen schneiden solange er noch warm ist.