

# Braune Raffaeloschnitte





---

### **Zutaten:**

#### **Teig:**

5 Eier

250g Staubzucker (Puderzucker)

1/8l Öl

1/8l Wasser

200g Mehl

½ Pkg. Backpulver (ich nehme immer Weinsteinbackpulver)

2 Essl. Kakao

---

### **Zubereitung:**

Die ganzen Eier mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren, danach Öl und Wasser unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und mit einem Schneebesen vorsichtig

unter die Ei-Zuckermasse heben. Auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen und in den auf 170° Grad, Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben, ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

---

### ***Creme:***

2 Becher Schlagobers (Sahne)

3 Becher Dany+Sahne Schokolade

1 Pkg. Sahnesteif

### ***Zubereitung:***

Den Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Vorschrift fest schlagen und mit der Dany+Sahne verrühren.

### ***Weiters:***

Marmelade (Konfitüre, meine war eine Himbeer-Pfirsichmarmelade)

Kokosette

### ***Fertigstellung:***

Den ausgekühlten Teigboden mit Marmelade bestreichen, danach die Creme verteilen und als Abschluss die Kokosette darüber streuen.