

Labamba-Schnitten



Zutaten für ein Backblech

Biskuitteig:

6 Eigelb mit
150 g Zucker und
1 Pck. Vanillezucker

in ca. 3 Minuten cremig schlagen

6 Eiweiss

steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben

150 g Mehl mit

$\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver

vermischen, darüber sieben und mit einem Schneebesen unterheben

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 15-20 Minuten bei 200 ° Ober-/Unterhitze backen (180 ° Heissluft)

für Belag

aus 1 ltr. Orangensaft

6 Esslöffel Zucker

3 Pck. Vanillepuddingpulver

einen Pudding zubereiten
etwas abkühlen lassen, aber noch warm auf die gebackene Biskuitplatte streichen

3 Becher (600 ml) Sahne mit

3 Pck. Sahnefestiger

steif schlagen und auf den erkalteten Pudding streichen

ca. 2 Päckchen Butterkekse

drauflegen und mit Puderzucker bestreuen

**Ich wünsche gutes Gelingen und
guten Appetit!**