

## Rezept

# Holunder-Prosecco-Schnitten

Ein Rezept von Holunder-Prosecco-Schnitten, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>200 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Prosecco
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>200 g</b> Mandelblättchen	<b>600 g</b> Sahne
<b>2 Pck.</b> Sahnesteif	<b>3 EL</b> Holundersirup (ersatzweise Holunderblütensirup)

### Außerdem

Öl und Semmelbrösel für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 29 g F, 7 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Prosecco unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Blech geben und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.
2. Die Mandelblättchen in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht anrösten. 3 EL beiseitestellen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, den Holundersirup unter weiterem Schlagen einlaufen lassen. Mandelblättchen unterheben und die Creme auf den Kuchen streichen. Mit restlichen Mandelblättchen bestreuen und ca. 1 Std. kühl stellen.