

Rezept

Schneegestöber

Ein Rezept von Schneegestöber, am 28.06.2026

Zutaten

3 Eier (Größe M)	150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver	1 TL Zimtpulver
80 g Zartbitterkuvertüre	400 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	Salz

Außerdem: 2 EL Kokosraspel zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und kalt stellen.
2. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und 2-3 EL kaltes Wasser mit den Quirlen des Handrührgerätes 5-10 Min. schaumig rühren. Mandeln mit Backpulver und Zimt mischen, dazugeben und unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Dann auskühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Für den Belag die Kuvertüre in einem heißen Wasserbad nach Packungsangabe schmelzen, dann 10-15 Min. abkühlen lassen; sie soll aber flüssig bleiben. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem ausgekühlten Mandelboden verteilen. Die geschmolzene Kuvertüre auf der Sahne verteilen und sofort mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.
5. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen.