

Zwetschgen Schmand Schnitte



9 Portionen

Zutaten Boden

100 g	Butter, Weihenstephan
80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
120 g	Eier (Grösse L)
145 g	Mehl
3 g	Backpulver
18 g	Brauner Rum
40 g	Sahne, 32% Weihenstephan
15 g	Kakaopulver
580 g	Zwetschgen (ca. 24 Stück)

Schmand Crème

300 g	Schmand
100 g	Mascarpone
50 g	Topfen, Magerstufe
50 g	Pflaumenmus
30 g	Puderzucker

Topping

150 g Zwetschgen (ca. 6 Stück)
30 g Puderzucker
 Zimt

Equipment

[1 Backrahmen 20x20cm](#)

[1 kleine Backmatte 30x40 cm](#)

[Kleiner Topf](#)

[Kleiner Schneebesen](#)

[Gummischaber](#)

[Rührlöffel](#)

[2 Kleine Schüsseln](#)

[Sieb](#)

[Kleines Küchenmesser](#)

[Handmixer](#)

[Teigschaber](#)

[Kleine Winkelpalette](#)

[Sägemesser](#)

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 18.09.2022, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von Zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)

