

Kaffeekrankschnitte

[Kuchen & Gebäck](#)[Eier](#)[Frühling](#)[Gartenparty](#)[Kuchen](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Öl und Wasser langsam unterrühren. Zum Schluss das Mehl mit Backpulver und Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 180 °C ca. 35-40 Minuten backen.

Creme: Den Boden mit Marillenmarmelade bestreichen. QuimiQ Vanille mixen, Vanillejoghurt und Kaffeejoghurt dazugeben. Zum Schluss geschlagenes Obers einrühren.

Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen, Kaffeekränze darauflegen und in die in die Mitte die warme Marillenmarmelade gießen.

ZUTATEN

5 Eier

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/8 l Öl

1/8 l Wasser

250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Creme:

1 Packung QuimiQ Vanille

1 Becher Vanillejoghurt

1 Becher Kaffeejoghurt

1 Becher geschlagenes Obers

Marillenmarmelade

! Pkg. Kaffeekränze Kekse