

Eierlikörtorte

4 Eiweiß
4 Eßl. kaltes Wasser } steif schlagen

4 Eigelb
150 g Zucker } schaumig schlagen

250 g Haselnüsse – mahlen
2 Teel. Backpulver – untermischen

Alles zusammen unterrühren

175°C (Ober- und Unterhitze) ca. 30-35 Min. backen + abkühlen

2 Becher Schlagsahne } steif schlagen und auf
2 Tüten Sahnesteif } der Torte verteilen

gekühlten Eierlikör raufgießen

Mandel – Platenkuchen „Flinke Deern“

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Pckt. Backpulver



sieben und vermischen

3 Eier

Alle Zutaten zusammen verrühren und auf ein gefettetes Blech streichen.

170°C (Ober- und Unterhitze) ca. 10 Min. backen

125 g Butter

1 Becher Zucker

3 Eßl. Milch

250 g gehobelte Mandeln



aufkochen und auf den Kuchen streichen

Nochmal ca. 10 Min. backen.