

# Portugiesische Schnitten

---



## **Zutaten (1 Backblech - 20 Stücke):**

### **Teig:**

- 6 Eier
- 350 g Butter
- 400 g Puderzucker
- 400 g Mehl
- 2 EL Milch
- 1 Pkt. Backpulver

### **Guss:**

- 250 g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Wasser

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech gut fetten.

Die Butter schaumig schlagen und den Puderzucker portionsweise unterarbeiten. Dann Milch und Eier dazugeben und alles 3 Minuten zu einer lockeren Masse aufschlagen.

Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und alles zu einem kompakten Teig verrühren.

Den Teig auf das gefettete Blech geben, gleichmäßig verstreichen und für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Den Puderzucker mit etwas Wasser und dem Zitronensaft zu einem glatten Zuckerguss verrühren, diesen auf die noch heiße Kuchenoberfläche gießen und verteilen.

***Nährwertangaben: 353 kcal p.P , 145 g KH p.P.***