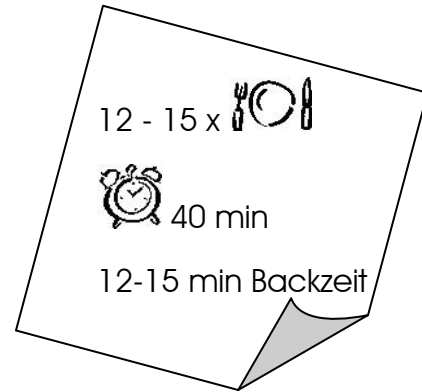


Schwedenbombenschnitten

Zutaten

5	Eier
5 EL	Wasser
15 dag	Staubzucker
20 dag	Mehl
-	
¾ l	Milch
2 Pkg	Puddingpulver (Schoko)
80 g	Zucker
200 g	Butter
100 g	Kokosflocken



Vorarbeiten

Blech mit Blechpapier auslegen.
Rohr vorheizen: 180°C, Heißluft

Zubereitung

Teig:

1. Eier, Wasser, Staubzucker mit dem Mixer dickschaumig rühren
2. Mehl mit dem Schneebesen locker **unterheben**
3. Masse auf Blech streichen und ca. 12 - 15 Minuten backen: **Fingerprobe!**

Belag:

1. Pudding zubereiten und auskühlen lassen.
2. Butter schaumig rühren
3. kalten Pudding löffelweise einrühren
4. Kokosflocken einrühren
5. Belag auf den Teig streichen und in Stücke teilen.

Tipp:



Schwedenbombenschnitten mit Kokos bestreuen.