



## Raffaello-Schnitten

### Zutaten

5 Eier  
200g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
125ml Öl (z.B. Mazola)  
125ml Wasser  
250g Mehl (Finis feinstes, glatt)  
2 EL Kakaopulver  
1 Becher Schlagobers  
1 Pkg. QimiQ classic  
100g weiße Schokolade (Milka)  
100g Kokosette  
etwas Butter zum Einfetten des Backblechs

### Zubereitung

Für die Raffaello-Schnitten das Eiklar vom Dotter trennen und das Eiweiß zu festem Schnee schlagen.

Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl und Wasser nach und nach in die Ei-Zucker-Masse unterrühren. Das Mehl, Backpulver und den Kakao einsieben und ebenfalls unterheben. Zum Schluss zügig den Eischnee einmengen.

Das Backblech mit Butter einfetten, mit Mehl stauben und mit dem Teig gleichmäßig bestreichen. Im auf 180° vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Für die Creme zuerst QimiQ schaumig rühren, die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und zum QimiQ geben bzw. unterheben. Zum Schluss den steif geschlagenen Schlagobers einrühren. Die weiße Creme nun gleichmäßig auf den ausgekühlten Teig streichen und 2-3 Stunden kalt stellen.

Kokosette darüberstreuen, in der Größe deiner Wahl aufschneiden und genießen.

### Tipp

Die Raffaello-Schnitten bereits am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Creme wird dadurch noch cremiger. Soll der Creme karibisches Flair verliehen werden, kann dieser noch ein Stamperl Bacardi zugegeben werden.

<https://www.martins-web.at/raffaello-schnitten/>

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)