

Portugiesische Schnitten

Zutaten für ein Backblech

350 g Butter
400 g Puderzucker
400 g Mehl
2 EL Milch
2 EL Backpulver
6 Eier

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Puderzucker (bis auf 5 EL), die Milch und die Eier dazugeben.

Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig rühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 175- 200 Grad 20 bis 25 min. backen.

Den restlichen Puderzucker mit etwas Wasser verrühren und auf den noch heißen Kuchen verteilen.

Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden. Nach Belieben mit Sahne servieren.