

# Labamba Schnitten

## Rezept:

6 Eier, 150gr Zucker,  
1 Pack. Vanillzucker, 150gr Mehl,  
3/4 Pack. Backpulver  
20 Min. backen 180°C

1l Orangensaft, 9 El (Essl.) Zucker,  
3 Pack. Van.-pudding (Pudding herstellen)

heißen Pudding auf den kalten Kuchen  
streichen.

3 Becher Sahne, 3 Pack. Vanillz.,  
3 Pack. Sahnesteif, schlagen, auf den  
kalten Pudding streichen.

Butterkekse drauflegen und mit  
Orangensaft bestreichen.

Schokoguß bestreichen.

Möglichst 1 Tag vorher herstellen.

# Guten Appetit!