

HASELNUSSSCHNITTEN

ZUTATEN

Mürbteig:

400 g Mehl
250 g Butter
160 g Kristallzucker
2 Pkg. Vanillezucker
½ Pkg. Backpulver
6 St. Dotter
1 Stamperl Rum
Marillenmarmelade

Belag:

6 St. Eiklar
200 g Kristallzucker
200 g Haselnüsse, gerieben, geröstet
1 Pkg. Vanillezucker

Schokoladeglasur:

300 g Kochschokolade
40 g Kokosfett

ZUBEREITUNG

Geriebene Haselnüsse ca. 12-15 min bei 130°C Heißluft auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech im Ofen rösten.

Mürbteig zubereiten. Teig zugedeckt ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig auf Backpapier ausrollen und auf das Blech geben, mehrmals mit einer Gabel anstechen und mit Marillenmarmelade bestreichen.

Belag:

Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Zum Schluss die gerösteten Haselnüsse unterheben und auf den Mürbteig geben.

Bei 180°C ca. 20 min. backen. Schnitten in kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden und die Enden oder Ecken in Kuvertüre oder Schokoladeglasur tauchen.

Gutes Gelingen!

