

# Schoko-Haselnuss-Rauten

## ZUTATEN

200 g weiche Butter  
100 g Staubzucker  
5 Dotter  
200 g gehackte Schokolade  
150 g geriebene Haselnüsse  
200 g Dinkelmehl  
½ TL Backpulver  
5 Eiklar  
100 g Kristallzucker  
70 g gehackte Haselnüsse



## ZUBEREITUNG

Aus 200 g weicher Butter und 100 g Staubzucker einen Abtrieb machen. Nach und nach 5 Dotter dazurühren.

200 g gehackte Schokolade, 150 g geriebene Haselnüsse, 200 g Dinkelmehl und etwas Backpulver unterrühren.

5 Eiklar mit 100 g Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Den Teig auf ein Backblech streichen. 70 g gehackte Haselnüsse darüberstreuen.

Bei 175 °C ca 25 Minuten backen

Noch warm in Rauten/Schnitten schneiden (ca. 2 x 5 cm). Ausgekühlt ev. mit Staubzucker bestreuen.

