

Nuss-Schnitten

Zutaten

Rührteig:

100 g Butter
100 g Zucker
½ Pk. Zitroback (Zitronenschale)
6 Eigelb
100 g Mehl
½ Pk. Backpulver

Belag:

250 g Puderzucker
6 Eiweiß
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Mandeln
Dunkle Schokoladenglasur

Zubereitungszeit: ca 1 Stunde plus Backzeit ca. 30 Minuten (bei 180°C)

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter, Zucker, Zitroback und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren und auf das Backblech streichen.
3. Eiweiß zu Schnee schlagen, Puderzucker unterheben bis es glänzt. Anschließend Mandeln und Nüsse unterheben. Auf dem Rührteig verteilen, und ca. 30 Minuten bei 180°C backen.
4. Die Nuss-Schnitten in ca. 8x8 cm große Stücke schneiden und anschließend nochmals diagonal teilen, so daß Dreiecke entstehen.
5. Die zwei gegenüberliegenden Ecken mit Schokoladenglasur einstreichen und in einer Blechdose aufheben.

