

Rotweinschnitten



Rezept für 24 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rotwein	¼ Liter
Kochschokolade	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	250 g
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Gemahlene Haselnüsse	80 g

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backröhre vorheizen.

Schokolade grob in Stücke hacken. Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver sieben und vermengen.

Butter und Staubzucker gut rühren. Vanillezucker, Dotter, Nüsse, Schokoladestücke und Rotwein dazu rühren. Mehl – Backpulver Mischung und Schnee langsam mit einem Schneebesen unterheben.

Teig gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen und bei 180°C auf der untersten Schiene 50 Minuten backen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1216-Rotweinschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at