

Nusschnitte von Rosi



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	9 Stk.
Feinkristallzucker	250 g
Rosinen / Sultaninen	100 g
Eiweiß / Eiklar	9 Stk.
Margarine / Thea	250 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Gehackte Nüsse	250 g
Schokolade	150 g

Zubereitung:

Aus Thea, Mehl, 1 Ei, 1 Esslöffel Feinkristallzucker, 1 Prise Salz und etwas Rum einen Mürbteig bereiten. Diesen in 2 Teile teilen und im Kühlschrank rasten lassen.

Nach gut einer Stunde einen Teigteil auf Backpapier auswalken und auf ein Blech legen. den 2. Teigteil ebenfalls auswalken und beiseite legen.

9 Dotter und den restlichen Feinkristallzucker schaumig rühren, Nüsse, fein gehackte Schokolade und Rosinen untermengen, 9 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter diese Masse ziehen.

Den 2. Teigteil auf die Masse setzen und mit einer Gabel Löcher in den oberen Teig stechen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
In kleine Rechtecke schneiden und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1619-Nussschnitte-von-Rosi.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at