

In der Weihnachtsbäckerei

Schokoladenschnitten

Das brauchen Sie:

- * 250g Butter
- * 280g Blockschokolade
- * 260g Zucker
- * 160g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
- * 120g Mehl
- * 7 Eier

Und so geht's:

1. Butter und Schokolade in einem Topf bei geringer Wärmezufuhr schmelzen lassen oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen.
!Achtung: Vor allem die Schokolade brennt in der Mikrowelle schnell an!
2. Mandeln bzw. Haselnüsse, Zucker und Mehl sowie 7 Eigelb unterrühren.
3. 7 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und bei 175 °C (vorgeheizt) 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Backen den Teig nach Belieben in Stücke schneiden oder noch verzieren.



Guten Appetit!