



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Blech
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

10	Eidotter
200 G	weiche Butter
200 G	Zucker
250 G	Mehl
2 TL	Backpulver
10	Eiklar
200 G	Staubzucker
200 G	geriebene Haselnüsse

100 G	geriebene Schokolade
1 TL	Backpulver

## Zubereitung

- 1. Dotter schaumig schlagen, dann die weiche Butter und den Zucker dazugeben und gut verrühren.
- 2. Mehl und Backpulver unterheben.
- **3.** Für den Belag die Eiklar steif schlagen, Staubzucker, geriebene Haselnüsse und Schokolade, sowie Backpulver untermischen.
- 4. In eine vorbereitetes Blech erst den Teig und dann die Nussmasse streichen.
- 5. 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad backen.