Russische Schnitten

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.