

Schiclub Nusschnitte

Für ein grosses Rechteckiges Backblech

Zutaten: **für den Teig:**

5 Eigelbe
250 Gramm Vollrohrzucker (oder normaler Zucker geht auch)
1 Briefchen Vanillezucker
2 dl Vollrahm
250 Gramm Haushaltmehl
½ Briefchen Backpulver

Zum Bestreichen des Teiges:

zB. Himbeerkonfitüre oder welche wo im Keller steht ☺ (aber fein) am besten geht Frucht-Gelee

Belag:

5 Eiweiss
1 Prise Salz
200 Gramm Vollrohrzucker (oder normaler Zucker geht auch)
200 Gramm geriebene Haselnüsse

Zubereitung:

- 1** Für den Teig Eigelb und Zucker luftig und cremig aufschlagen. (zB. mit dem Mixer Stufe 3, 3 Min.)
Vanillezucker, Vollrahm und das mit dem Backpulver gemischte Haushaltmehl unterrühren.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
- 3** Den Teig auf dem Blech verteilen, verstreichen mit dem Teigschaber.
Anschliessend mit der Konfitüre oder Gelee bestreichen.
- 4** Für den Belag; Eiweiss und Salz zu Schnee Schlagen (Mixer Stufe 3), Zucker und Haselnüsse mit den Teigschaber leicht unterziehen/ vermischen. Anschliessend gleichmässig auf die Konfitüre verstreichen.
- 5** Das Backblech in die Mitte des Backofens schieben, die Nusschnitten bei 180 Grad bei 20 bis 25 Minuten backen. Erkalten lassen, in kleine Stücke schneiden und geniessen.....☺