

# Pariser Schnitten

## Teig:

4 Eier  
100 g Butter  
130 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
140 g gemahlene Haselnüsse  
70 Schokostreusel, zartbitter  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone  
90 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Pck Backpulver

## Zum Verzieren:

3-4 EL Johannisbeergelee  
250 g Puderzucker  
3-4 EL Zitronensaft  
1 Pck. kandierte Kirschen



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Martina Ruck**

selbständige Beraterin

**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Zitrone waschen und die Hälfte der Schale mit der Zester reiben.  
Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelbe schaumig rühren.  
Nüsse, Schokostreusel und Zitronenschale untermischen.

Mehl, Backpulver und Eischnee vorsichtig unterheben.  
Den Teig auf den gefetteten Ofenzauberer verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
**25-30 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Danach Johannisbeergelee glatt rühren und den Teig dünn damit bestreichen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und auf dem Gelee verteilen.  
Schnitten mit kandierten Kirschen verzieren, ca. **1 Stunde** in den Kühlschrank stellen.