

Schoko-Nuss-Schnitten

250 g Butter
250 g Zartbitter-Schokolade
6 Eier
220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Butter und Zartbitterschokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und miteinander verrühren.

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: **3 min./Stufe 4**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und unterrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4** mit Hilfe des Spatels)

Teig in den großen Ofenzauberer geben und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene ca.
25-30 min. backen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, danach mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoguss bestreichen.