

## Girafferl (Seminarschnitten)(At)

Kategorien: Plätzchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

		Einkaufszettel
75	Gramm	Butter
75	Gramm	Nestlé Feinste heiße Schokolade
100		Zucker
3		Eigelb, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1	Prise	Salz
2	Teel.	Lebkuchengewürz
150	Gramm	Gemahlene Mandeln
50	Gramm	Mandelstifte
20	Gramm	Speisestärke
3		Eiweiß
4		Rechteckige Oblaten
3	Essl.	Johannesbeergelee
100	Gramm	Puderrucker
1	Essl.	Zitronensaft

### Anleitung:

Butter, Schokoladenpulver, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale gut verrühren. Gemahlene Mandeln, Mandelstifte und Speisestärke zugeben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Auf die Oblaten streichen und bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Mit Johannesbeergelee bestreichen.

Puderrucker mit Zitronensaft verrühren, das Gebäck damit überziehen, dann in Streifen schneiden.