

Nuss - Schnitten

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen

Zutaten für: 56 Portionen

100	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
2		Eier
100	Gramm	Bitterschokolade
1/2	Teel.	Zimt gemahlen
1/4	Teel.	Nelken gemahlen
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Haselnuesse gemahlen
30	Gramm	Haselnuesse gehackt

FUER DIE GLASUR

125	Gramm	Puderzucker
6	Teel.	Zitronensaft

FUER DIE GARNITUR

1	Pack.	Schokoladenstreusel
1	Pack.	Zuckerschrift

Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier unterruehren. Schokolade und Gewuerze einruehren. Backblech fetten und Teig 20 x 35 cm und 1,5 cm dick aufstreichen. Mit einem dreifach gelegten Streifen Alufolie die Teigmasse abgrenzen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40 Min. backen. Danach Alustreifen entfernen, Teigplatte vom Backblech loesen und auf fester Unterlage 5 Min. auskuehlen lassen. Danach in Streifen von 2,5 x 5 cm schneiden. Puderzucker mit Zitronensaft glattruehren. Die Streifen damit an der Oberflaeche bestreichen, mit Streuseln und Zuckerschrift garnieren. Wenn die Glasur fest geworden ist, Nussschnitten in Dosen verpacken, damit sie weich werden. Zwischen jede Lage ein Stueck Pergamentpapier geben und obendrauf eine Apfelscheibe