

Zigeunerschnitten

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

		Teig:
210	Gramm	Mehl
70	Gramm	Zucker
2	Stücke	Eigelb
120	Gramm	Butter

FÜLLUNG

2	Stücke	Eiweiss
100	Gramm	Gem.Haselnüsse
100	Gramm	Puderzucker
10	Gramm	Kakao
		Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Ofen vorheizen (180 Grad)!

Aus den Zutaten einen Teig kneten und zwei Rollen daraus formen. Die Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Kaffeelöffel der Länge nach eindrücken. Die zwei Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen, Puderzucker, Nüsse und Kakao vorsichtig unterheben und diese Masse auf den Rollen verteilen.

35 bis 40 Minuten bei 180 Grad backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und die Rollen in ca. 1,5cm breite Streifen schneiden.

:Stichworte : Alkoholfrei, Dauergebaeck, Eier, Kakao, Nüsse

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04