

KLEINGÄRTNER REZEPT 16.12.2013 (Schokonusswürfel)



Zutaten:

130 g Zucker

130 g Butter

130 g Mehl

100 g Schokolade

100 g Haselnüsse

3 Eier

1 Teelöffel Backpulver

etwas Vanillezucker oder Zimt

~ 120 g gehackte Nüsse zum Bestreuen

Zubereitung:

- Schokolade fein hacken, Haselnüsse reiben und die Eier trennen. Aus den Eiklar einen steifen Eischnee schlagen.
- Butter und Zucker schaumig rühren, die Eidotter einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Schokolade und Nüsse dazugeben und vermengen.
- Zum Schluss den Eischnee unterrühren.
- Die Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den gehackten Nüssen bestreuen.
- Das Ganze bei 180 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen, danach etwas abkühlen lassen und warm in Würfel schneiden.