

Eierlikör-Schnitten

ZUTATEN und ZUBEREITUNG

für 20 Stücke

6 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Wenn das Eiweiß halb steif ist, nach und nach 180 g Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen.

6 Eigelbe kurz unterrühren.

90 g Mehl, 1 ½ EL Kakao, 2 Esslöffel Speisestärke und 3 Teelöffel

Backpulver sieben und mit 250 g gemahlene Haselnusskernen unter die



Masse auf ein Backblech belegtes Blech (40x30 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Umluft 160 ° C) auf der 2.Schiene vonunter 18 – 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Mit 250 g Preiselbeerkompott bestreichen.

600 ml Schlagsahne mit 1 Päckchen Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Auf den Teig streichen und mit einem Löffelrücken Wellen hineindrücken. 150 ml Eierlikör darauf verteilen. Mit 5 Esslöffel Schokoladenraspeln garnieren.