



Studenten-Schnitte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 35 Min

Für die Schnittenform (siehe Hinweis), gefettet und bemehlt, oder eine Cakeform von 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

1 ausgewallter Mürbeteig
(ca. 32 cm Ø)

2 Esslöffel Himbeergelee

Formenboden auf die Mitte des Teiges legen, rundum den Teig abschneiden, Teig auf den Formenboden legen, mit einer Gabel sehr dicht einstechen, auf ein Backblech stellen.

Backen: ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Himbeergelee bestreichen, in den Formenrand stellen.

4 Eigelbe

1 dl Wasser

50 g Zucker

4 Eiweisse

1 Prise Salz

250 g harte, helle Guetzli
(z. B. Biscuit-Mischung von Coop)

100 g gemahlene Haselnüsse

4 Esslöffel Schokoladepulver

2 Esslöffel Kakaopulver

1 Teelöffel Zimt

1. Eigelbe, Wasser und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
3. Guetzli mit dem Cutter fein mahlen, mit den restlichen Zutaten mischen. Lagenweise mit dem Eischnee darunterziehen, in die Form auf den Teigboden giessen, glatt streichen, auf ein Backblech stellen.

Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

2 Esslöffel Himbeergelee

1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

Himbeergelee auf die lauwarmer Schnitte streichen. Kuchenglasur darübergiessen, auskühlen, schneiden.

Pro Stück (%): 31 g Fett, 11 g Eiweiss, 67 g Kohlenhydrate, 2483 kJ (594 kcal)



Hinweis: In unserer neuen Schnittenform backen Sie perfekte Schnitten. Die Form hat einen antihafbeschichteten Rand und einen schnittfesten, herausheb- baren Boden; damit bekommen Sie die Schnitten ganz einfach heraus. Zur Schnittenform gibt es ein Rezeptbuchlein mit vielen süssen und pikanten Rezepten, z. B. einer luftigen Cremeschnitte. **Infos und Bestellmöglichkeit demnächst in Ihrem Briefkasten und auf unserer Website.**

www.bettybossi.ch