

Nussrahmschnitten

Zutaten | ca. 1 Blech

Für den Teig:

250 g	Mehl
125 g	Butter
60 g	Zucker
1	Ei
½ TL	Backpulver

Für den Belag:

300 ml	Sahne
125 g	Butter
200 g	Zucker
50 g	Honig
350 g	gehackte Nüsse
250 g	Kuvertüre

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem Teig verkneten.
- Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig auf dem Boden verteilen, festdrücken und mit einer Gabel einstechen. Mürbeteigboden im Backofen bei 180 °C für 15 Minuten backen.
- Für den Belag Sahne, Butter, Zucker und Honig in einem Topf erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Dann die gehackten Nüsse untermischen. Den Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen und den Belag darauf verteilen. Alles nochmals im Backofen bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen bis die Nussrahmschicht goldbraun ist.
- In der Zwischenzeit die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen.
- Die Nussrahmschnitten aus dem Ofen nehmen, noch warm in kleine Dreiecke oder Rauten schneiden und abkühlen lassen. Anschließend die Dreiecke mit den Ecken oder den Rändern in die geschmolzene Schokolade tauchen und auf ein Gitter oder auf Backpapier legen bis die Schokolade fest geworden ist.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
455 kcal	28,3 g	38,8 g	9,7 g	56 mg