



Nußbecken

Traditionelle Nußbecken aus einem Eischnee-Teig.

Zutaten:

8 Eier, Eiweiß und Eigelb trennen
250 gr Zucker
200 gr gemahlene Nüsse
50 gr geriebene Schokolade
50 gr Rosinen
30 gr zerlassene, abgekühlte Butter
30 gr Semmelbrösel

Zubereitung

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach Eigelb, Zucker, Nüsse, Schokolade, Rosinen und Semmelbrösel vorsichtig untermischen. Alles gut verrühren und auf ein gefettetes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad für etwa 30 Minuten backen. Die noch heiße Platte erst in Quadrate schneiden und diese dann in Dreiecke teilen.