Piestinger Schnitten

Tolles Rezept mit Eierlikör, Rum und Nüssen: Piestinger Schnitten, hier wunderschön mit echten Blüten verziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Tasse	Kaffee (schwarz, zum Tränken des Bodens)
1 Schuss	Rum (zum Tränken des Bodens)
Nach Belieben	Eierlikör (zum Verzieren)
1 Packung	Schokoglasur (zum Verzieren)

für den Teig

250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
3 Rippen	Kochschokolade (erweicht)
60 g	Nüsse (nach Wahl, gerieben)
125 ml	Wasser (heiß)
125 ml	Öl
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

für die Creme

2 Becher	Schlagobers
Nach Belieben	Staubzucker (zum Süßen)

Zubereitung

1. Für die Piestinger Schnitten den Ofen auf Umluft 160 Grad vorheizen. Backpapier auf ein Blech ausbreiten. Die Eier trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel versieben und mischen.

2. Die Dotter mit Vanillezucker, Zucker und heißem Wasser schaumig schlagen, mehrere Minuten rühren. Langsam Öl, geriebene Nüsse und erweichte Schokolade unterrühren. Das Mehlgemisch unterheben, danach den Eischnee unterheben.

3. Den Teig auf das Blech geben und rund 25 Minuten lang backen lassen. Nach der Backzeit den Kuchen herausnehmen und mit Kaffee und Rum tränken. Abkühlen lassen.

4. Das Schlagobers steif schlagen, mit Staubzucker abschmecken. Die Creme auf den abgekühlten Boden streichen. Mit Eierlikör überziehen. Nach Belieben mit Schokoglasur verzieren.

Tipp

Die Schokoglasur für die Piestinger Schnitten in ein kleines Stanitzel füllen und gitterförmig auftragen.