

# Altwiener-Schnitten

Das Rezept von den Altwiener-Schnitten ist zuckersüß und deshalb nur etwas für besonders süße Naschkatzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### Für den Nussboden

5 Stk.	Eiweiße
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	gemahlene Haselnüsse

### Für die Schokoladenschicht

5 Stk.	Eigelbe
150 g	Staubzucker
100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
150 g	Zartbitterkuvertüre (geschmolzen)

## Zubereitung

1. Für die **Altwiener-Schnitten** ein Backblech (ca. 35 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen.
3. Nun nach und nach unter Rühren den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und die

Masse so lange schlagen, bis sie steif ist, glänzt und Spitzen zieht.

4. Jetzt die Haselnüsse unter die Eiweißcreme heben.
5. Danach die Masse auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Den Boden hinterher auskühlen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Schokoladen zum Schmelzen bringen und abkühle lassen.
7. Nun die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen.
8. Dann die Eigelbe einzeln und nach und nach unterrühren.
9. Jetzt die Schokolade hinzufügen und gleichmäßig unterheben.
10. Als nächstes die Schokoladencreme auf den Nussboden geben, glatt streichen und im Ofen ebenfalls bei ca. 175 °C Ober/Unterhitze, ca. 12 bis 15 Minuten backen. Die Schokoladenmasse bleibt auch nach der Backzeit weich und wird dann beim Auskühlen fester.
11. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort in Schnitten schneiden. Anschließend auskühlen lassen und genießen.

## Tipp

Wer die Altwiener-Schnitten etwas dicker haben möchte, sollte ein kleineres Blech benutzen. Dann

sollte man aber unbedingt die Backzeit im Auge behalten und dementsprechend anpassen.