

# Baiser-Nuss-Schnitten

Die feinen Nuss-Schnitten mit Baiser und Marzipan-Note sind eine vorzügliche Mehlspeise. Ein ideales Blechkuchen-Rezept für unzählige Anlässe zum Nachbacken!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

### für die Nussmasse

400 g	<a href="#">Marzipan</a> (Rohmasse)
4 Stk.	Eidotter
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
400 g	Walnüsse (oder Haselnüsse)
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
125 g	Sauerrahm
125 g	<a href="#">Schlagobers</a>

### für den Teig

200 g	<a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	Eidotter
200 g	Weizenmehl
125 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver

## Baiser

5 Stk. Eiweiß
200 g <a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für die **Baiser-Nuss-Schnitten** das Roh-Marzipan fein reiben. Vier Eier trennen. Die gemahlten [Nüsse](#), das geriebene Marzipan, vier Eidotter, drei ganze Eier, Vanille-Zucker, Sauerrahm und Schlagobers eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handmixers zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.
2. Die weiche Butter mit Salz, Vanille-Zucker und Zucker cremig aufschlagen. Ein Ei trennen, das Eiweiß zu den übrigen Eiweißen geben und beiseitestellen. Die vier Eier und ein Eidotter nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Das Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver vermengen, portionsweise unterrühren und zu einem glatten Rührteig verarbeiten.
3. Den Teig gleichmäßig in ein gefettetes Backbleche oder Backform (ca. 32 x 40 cm) streichen. Die Nussmasse vorsichtig darauf verteilen und glatt streichen – sie ist etwas fester und leicht klebrig. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 25–30 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen, bis eine glänzende, feste Baisermasse entsteht.
5. Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen, die Baisermasse locker aufstreichen und den Kuchen bei gleicher Temperatur fertig backen, bis das Baiser leicht goldfarben ist. Die Baiser-Nuss-Schnitten aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

## Tipp

Die Baiser-Nuss-Schnitten vor dem Servieren mit Staubzucker betäuben.