Giotto-Schnitten

Das Rezept von den Giotto-Schnitten, begeistert besonders Haselnuss-Fans. Zudem ist sie perfekt geeignet für eine Verabredung zum Kaffeeklatsch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Boden

7 Stk.	Eigelb
7 Stk.	Eiweiß
120 g	Staubzucker
120 g	Butter (weiche)
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Haselnüsse (gemahlen)
100 g	Mehl
3 TL	Backpulver
150 g	Schokoladenstreusel

Für die Creme

4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Butter (weiche)
250 g	Haselnüsse (gemahlene)
400 ml	Schlagobers
30 Stk.	Giottokugeln

Für die Dekoration

10 Stk.	Giottokugeln
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Giotto-Schnitten** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als erstes das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.

3. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Butter cremig rühren.

4. Danach die Haselnüsse mit dem Mehl und dem Backpulver vermengen und unter die Buttercreme rühren. Zuletzt die Schokostreusel hinzufügen und das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse auf das Backblech streichen und ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

5. Für die Creme die Eiweiße steif schlagen und zur Seite stellen. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Butter verrühren. Nun die Haselnüsse und auch das Eiweiß unterheben.

6. Jetzt die 30 Giottokugeln am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerschlagen.

7. Danach das Schlagobers steif schlagen und die zerkleinerten Giottos unterheben. Jetzt die Masse unter die Creme heben und danach auf den Boden streichen.

8. Den Kuchen nun noch in 20 Stücke schneiden, jeweils mit einer halben Giottokugel und den Schokoraspeln verzieren.

Tipp

Wer für die Giotto-Schnitten kein tiefes Backblech zur Hand hat, kann auch ein flaches Blech mit einem Backrahmen benutzen.