Haselnuss-Marzipan-Schnitten

Liebhaber von Haselnüssen, Marzipan und Schokolade werden von den Haselnuss-Marzipan-Schnitten begeistert sein. Ein Rezept, das besonders in der kühleren Jahreszeit schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Für den Teig

220 g	Butter (weiche)
180 g	Zucker (braunen)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Marzipan
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
330 g	gemahlene Haselnüsse
5 Tropfen	Bittermandelaroma
150 ml	Milch

Für die Glasur

200 g	Vollmilchkuvertüre
1 EL	Nuss-Nougatcreme

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Marmelade (optional)

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Marzipan-Schnitten** das Mehl (gesiebt), das Backpulver und die gemahlenen Haselnüsse in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

2. Dann die Butter, den braunen Zucker, das Salz und das Bittermandel-Aroma in eine Schüssel geben und cremig rühren.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren. Parallel schon mal zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.

4. Jetzt das Marzipan in kleine Stücke zupfen, hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

5. Danach die Milch im Wechsel mit den trockenen Zutaten unter die Masse rühren.

6. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. 37 x 33 cm) und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Für die Schokoladenglasur die Vollmilch-Kuvertüre zusammen mit der Nuss-Nugat-Creme über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen (temperieren).

8. Als nächstes könnte man jetzt eine dünne Schicht Marmelade auf den Kuchenboden streichen. Dieser Schritt ist allerdings optional und dient lediglich dafür, dass die Schokoladenglasur sich nach dem auskühlen nicht vom Kuchenboden löst.

9. Dann die geschmolzene Schokolade auf den Kuchenboden geben, glatt streichen und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Wer keine größeren Marzipan-Stücke in den Haselnuss-Marzipan-Schnitten haben möchte, kann das Marzipan auch mit einem Schluck von der Milch vorher glattrühren und dann erst hinzufügen. Wer sich dafür entscheidet Marmelade unter die Glasur zu geben kann zum Beispiel eine Kirsch oder Marillenmarmelade verwenden.