Nutella-Haselnussschaum-Schnitte

Das Rezept von der Nutella-Haselnussschaum-Schnitte ist haselnussiger kaum zu überbieten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eigelbe
140 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
110 g	Butter (Zimmertemperatur)
125 ml	Milch
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Zum Bestreichen

200 g	Nutella

Für den Haselnussschaum

3 Stk.	Eiweiße
200 g	Zucker
150 g	Haselnüsse (gemahlen)

Zum Dekorieren

50 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Nutella-Haselnussschaum-Schnitte** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eigelbe mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Butter cremig rühren. Danach die Milch nach und nach unterrühren.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzusieben.

4. Jetzt den Teig auf das Blech streichen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

5. Kurz vor dem Ende der Backzeit, die Eiweiße steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Als nächstes die Haselnüsse vorsichtig unterheben.

6. Jetzt Nutella in eine Schale geben und über einem Wasserbad so erwärmen, das es gut streichfähig ist.

7. Dann den Boden aus dem Ofen holen und diesen sofort, und vorsichtig mit Nutella bestreichen.

8. Danach noch die Haselnuss-Creme gleichmäßig drauf verteilen und weitere ca. 20-25. Minuten backen. Der Boden sollte anschließend komplett auskühlen.

9. Für die Dekoration nun noch die Kuvertüre erhitzen und mit einem Löffel auf den Kuchen spritzen.

Tipp

Bei der Nutella-Haselnussschaum-Schnitte, kann man auch die Schokolade ganz weglassen und

stattdessen, Marmelade auf den Boden streichen.