

Schokoladenschnitten

150 g Butter	schaumig rühren, nach und nach
150 g Zucker und 4 Eigelb (abwechselnd)	dazugeben und so lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist
125 g halbbittere Schokolade	schmelzen und unter die Masse rühren.
50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse und 30 g Mehl	unterheben. Zuletzt
4 Eischnee	unterheben. Den Teig auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) streichen und bei 200 °C 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Abgekühlt in zwei Hälften schneiden. Eine Hälfte mit
125 g Aprikosenmarmelade	bestreichen, die andere Hälfte darauflegen, mit
Puderzucker	bestäuben und in kleine Vierecke schneiden.

Von Michaela