

Himbeerschnitten (weich und saftig)



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Butter, weich	Butter, Zucker und Eigelb verrühren, Mehl rasch unterkneten und Teig kalt stellen. Ca. 1/2cm dick auswellen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit einer Gabel einstechen, damit keine Blasen entstehen. Kalt stellen und dann bei 180°C ca. 10 Minuten vorbacken.
250 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillinzucker	
7	Eigelb	
500 g	Mehl	
Belag:		
1 Glas	Himbeermarmelade	Marmelade auf die Teigplatte streichen. Eischnee schlagen, Zucker und Nüsse zugeben. Masse vorsichtig auf der Teigplatte verteilen und nochmals ca. 10 Minuten backen. Noch heiß mit Hilfe des Kuchengitters kleine Rechtecke schneiden. Kühl und dunkel lagern!
3	Eiweiß	
200 g	Puderzucker	
200 g	Haselnüsse gemahlen	