

# Supraschnitten

## Zutaten:

- 125 g (Hasel)Nüsse
- 150 g Schokolade
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Butter
- 110 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- **zum bestreichen:**
- 2 EL Rum oder Zitronensaft
- 75 g Puderzucker
- **evtl. zum Verzieren:**
- halbierte Nüsse
- gehackte Pistazien



## Zubereitung:

- **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen - Backrost wie immer im unteren Drittel**
- Wenn ihr ganze Nüsse zu Hause habt: Nüsse im TM nach belieben grob zerkleinern oder fein mahlen
- Für die Schokolade verwende ich gerne übrig gebliebene Nikoläuse/Osterhasen oder alles was so rumliegt. Diese auch grob zerkleinern. Dabei bitte nicht zu fein mahlen. Ich persönlich mag es am liebsten wenn man noch hin und wieder auf etwas größere Schokostücke beißt
- Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. (TM: ca. 3 Minuten Stufe 4)
- Alle übrigen Zutaten, zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl, unterheben. (TM: 20 Sek./Stufe 4)
- Auf den leicht gefetteten Ofenzauberer (den kleineren der etwa DinA4-Größe hat) geben und mit dem kleinen Streicher glattstreichen.
- Bei 180°C ca. 25 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit dem Guss überziehen und nach Belieben verzieren.
- **Tipp:**
  - Wenn ihr den großen Ofenzauberer „James“ verwenden möchtet dann verdoppelt einfach alle Zutaten
  - Man kann den Teig auch sehr gut für Muffins hernehmen
  - das eigentliche Rezept war mit 100 g Zucker. Uns reicht es so leicht und locker - manchmal nehme ich tatsächlich auch nur 50 g - vor allem wenn ich noch mit Smarties oder sowas dekoriere

## Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/