

PARADESCHNITTEN



Zutaten: 50 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
3 Eier (Gewichtsklasse 2; trennen)
85 g Mehl
ca. 1/4 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Nüsse, gemahlen (Walnuss, Haselnuss)
1 gestrichenen Teelöffel Zimt

Teig: Butter schaumig rühren, 50 g Zucker & 1 Eigelb unterrühren. Mehl & Backpulver vermischen, ebenfalls unterrühren.
Den Teig dünn in einer eingefettete Kuchenform verteilen (Teig kann krümelig sein, dann einfach fest drücken mit dem Messer)

Belag: 2 Eigelb mit 100 g Zucker & Vanillezucker so lange verrühren, bis sich der Zucker

gelöst hat (kann 5 Minuten dauern).
Die Nüsse (gemahlen) mit dem Zimt unter die Eigelbmasse rühren.
Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel davon unter die Masse rühren, den Rest vorsichtig unterheben.
Den Belag vorsichtig auf dem Teig verteilen (Esslöffelweise drauftropfen lassen).
Backen: Bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 15-20 Minuten / Auskühlen lassen.

Tips: Als Nachtschiff zervieren, auch als Teegebäck; können in einer Blechdose gut aufbewahrt werden.
Doppelte Menge für ein ganzes Blech, Backzeit leicht verlängern. Vierecke schneiden