

Palffy-Schnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

90 gr Butter, 2 Dotter, 90 gr Zucker, 90 gr erweichte Kochschokolade, 2 Eiklar, 10 gr Mehl, 25 gr geraspelte Schokolade oder geriebene Nüsse.

Die Zubereitung:

Butter, Dotter, Zucker und Schokolade gut schaumig rühren. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, den Eischnee auf die Butter-Dottermasse geben und vorsichtig unterziehen. 1/3 der Masse mit dem gesiebten Mehl verrühren und gleichmäßig auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen, das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 190 Grad ca. 10-12 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit der restlichen Masse bestreichen und mit Schokolade oder Nüssen bestreuen. Über Nacht trocknen lassen.

In beliebige große Stücke schneiden und gekühlt servieren.

Guten Appetit!