


# Hungarias

ca. 30 Stück  etwas Übung erforderlich  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver  
140 g weiche Butter  
140 g gesiebter Staubzucker  
3 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Messerspitze Zimt

### Zum Bestreichen:

150 g Ribiselmarmelade

### Belag:

3 Eiklar (Größe M)  
200 g Zucker  
200 g grob geriebene Nüsse  
nach Wahl

## 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig zu einer Rolle formen und rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen. Den Teig auf ein leicht befettetes, bemehltes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 2 Zum Bestreichen:

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit Marmelade bestreichen.



③ **Belag:**

Für den Belag Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Nüsse unterheben und gleichmäßig auf die Marmelade streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 130 °C**

**Heißluft 110 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

Die Hungarias noch warm in beliebige Stücke schneiden.

