

Nuss-Zwieback mit Himbeerbutter

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
130 g glattes Mehl
1 EL Backkakao
½ KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Haselnusskerne

Himbeerbutter:

100 g tiefgekühlte Himbeeren
150 g weiche Butter

1 Biskuitmasse:

Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker vermischen und unter die Eiermasse rühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Haselnüsse kurz unterrühren.

- 2 Die Masse auf 6 Muffinförmchen aufteilen und die Oberfläche mit einem Löffel glatt streichen.
- 3 Die Förmchen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

- 4 Die Muffins aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost ca. 10 Min. abkühlen lassen.

- 5 Die Muffins mit einem Sägemesser vorsichtig in dünne Scheiben (8 Scheiben pro Muffin) schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und **bei gleicher Herdeinstellung 5 Min. rösten**.

6 Himbeerbutter:

Für die Himbeerbutter die aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb passieren. Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Himbeerpüree gut unterrühren.

- 7 Die Himbeerbutter zum Nuss-Zwieback servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zwiebackscheiben kann man in einer guten schließenden Dose ca. 2 Wochen aufbewahren.
- Die Himbeerbutter etwa 1 cm dick auf eine Platte streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit beliebigen Ausstechern Motive ausstechen.