

# Schoko-Nuss-Verlockung

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

125 g weiche Butter  
60 g gesiebter Staubzucker  
3 Dotter (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum  
3 Eiklar (Größe M)  
60 g Zucker  
120 g gesiebttes glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g geriebene Zartbitterschokolade  
100 g gemahlene Nüsse nach Wahl

### Zum Tunken und Wälzen:

250 g Kokosfett  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 EL Backkakao  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum  
100 g gemahlene Nüsse nach Wahl

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Dottern, Salz, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Zucker aufschlagen und unterrühren. Mehl mit Backpulver, Schokolade und Nüssen vermischen und unterheben. Auf ein befettetes, bemehltes Backblech einen Backrahmen (34 x 18 cm) stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 2 Zum Tunken und Wälzen:

Kokosfett mit Staubzucker, Kakao und Aroma erwärmen und glatt rühren. Das erhaltete Gebäck in beliebige Stücke schneiden. Die Gebäckstücke in Glasur tunken und sofort in Nüssen wälzen.