

# Wiener Haselnuss-Schnitten nach Wiener Art

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art  
100 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
1/8 l Wasser

### Zum Bestreichen:

2 EL heiße Marillenmarmelade

### Nuss-Schaum:

3 Eiklar (Größe M)  
50 g Staubzucker  
50 g geriebene Haselnüsse

### Glasur:

150 g kakaohaltige Fettglasur (in der Backmischung enthalten)

## 1 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. glatt rühren. Die Masse ca. 2 cm dick auf ein befettetes, bemehltes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

2 Den noch warmen Kuchen mit Marmelade bestreichen.

## 3 Nuss-Schaum:

Für den Nuss-Schaum Eiklar aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Nüsse rasch unterheben und die Masse gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 5 Minuten**

④ **Glasur:**

Die Glasuren ca. 10 Min. im heißen Wasserbad erwärmen und den erkalteten Kuchen damit verzieren.

