

# Nussgebäck mit Haselnüssen

## Zutaten (1/2 Blech)

6 Eier  
150g Zucker  
100g Mehl  
1,5 TL weiche Butter  
1 EL Mehl  
1,5 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
150g gehackte Haselnüsse  
150g gemahlene Haselnüsse  
100g Zartbitterkuvertüre



- 1) Schlagen die 6 Eigelbe schaumig auf. Gebt 100g Zucker zu den Eigelben und weiter rühren. Auch die Butter hinzugeben und unterrühren.
- 2) Mehl, Backpulver und die Prise Salz vermischen und unter die Eigelbmasse rühren.
- 3) Ebenso die gehackten und gemahlenden Haselnüsse unterrühren.
- 4) Nun das Eiweiß steif schlagen und die restlichen 50g Zucker einrieseln lassen. Gebt den Eischnee in die Rührschüssel und hebt ihn vorsichtig unter.
- 5) Streicht die Masse gleichmäßig auf das Blech. Im vorgeheizten Backofen backt ihr die Nussmasse nun bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze für etwa 30 Minuten.
- 6) Nachdem die Nussmasse etwas abgekühlt ist, schmelzt ihr die Kuvertüre. Schneidet Rauten aus der Nussmasse und gebt die Schokolade drüber.