



Saftige Schoko-Haselnuss-Schnitten mit Nougatcreme

Description

Das neue Jahr ist da, der Lockdown geht weiter. Und damit auch das große Backen, denn das könnt ihr bequem zuhause in der eigenen Küche erledigen. Weil ihr ja nicht immer nur [Bananenbrot](#) zaubern könnt, wendet euch vertrauensvoll an den Schokohimmel: Hier gibt's ja praktisch IMMER Schokolade ? So auch heute mit diesen Schoko-Haselnuss-Schnitten. Die sind übrigens ohne Mehl. Dafür habe ich noch Nougatcreme zwischen und auf den Teig gestrichen. Nervennahrung für alles, was da noch so kommen mag! Das Grundrezept habe ich im [Knusperstübchen](#) gefunden.



Haselnuss-
Schoko-
Kuchen



Haselnuss-Nougat-Schnitten



[Rezept drucken](#)

Schoko-Haselnuss-Schnitten mit Nougatcreme

Nussige Schoko-Schnitten ohne Mehl

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Haselnüsse, Schokolade

Portionen: 1 Backblech, ca. 26 x 38 cm

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 6 Eier getrennt
- 110 g Zucker
- 110 g Butter weich
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Zimt
- 3 EL Back-Kakao
- 1 Prise Salz
- 75 g dunkle Schokolade gehackt
- 100 g Nuss-Nougatcreme Brotaufstrich
- Kakaonibs nach Belieben zum Verzieren

So wird's gemacht

1. Rührschüssel 1: Die Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen und zunächst bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
3. Rührschüssel 2: Butter, restlichen Zucker (also 60 g) und Vanillezucker mit dem Mixer schön schaumig schlagen. Die Eigelbe hinzufügen und immer weiter rühren.
4. Rührschüssel 3: Gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Zimt, Kakao und eine Prise Salz mischen. Diese "trockenen" Zutaten dann in die Butter-Zucker-Masse (Schüssel 2) geben und verrühren.
5. Das steifgeschlagene Eiweiß (aus Schüssel 1) mit einem Spatel unterheben. Zum Schluss die

gehackte Schokolade unterheben.

6. Den Teig auf das Backblech geben und gut verteilen, das Ganze 25-35 Minuten backen (ich: eher 25 Minuten).
7. Auskühlen lassen. Danach (für acht Schnitten) den Teig in 16 gleich große Teile schneiden. Acht Stücke dünn mit Nuss-Nougatcreme bestreichen, die anderen acht Teig-Stücke darauf setzen und leicht andrücken. Die Oberfläche erneut mit dem Brotaufstrich bestreichen und nach Belieben verzieren.

Schokohimmlische Randnotizen

Ich habe aus dem Teig acht Schnitten gemacht. Ihr könnt aber auch kleinere Teigstücke zuschneiden und entsprechend "mehr", aber kleinere Schnitten produzieren.

Na, das ging einfach, oder? Und die glutenfreien Schoko-Haselnuss-Schnitten sind (Schoko-)Balsam für die coronageschundene Seele. Die Nüsse und das fluffig geschlagene Eiweiß machen den Teig saftig, der Kakao und Zimt sind schokoladig und intensiv würzig... und dann habt ihr noch den cremigen Nougataufstrich sowie die knackigen Schokostücke im Teig und Kakaonibs on top für den Crunch. Ein Rundum-sorglos-Paket in diesen Zeiten! ?

Wer mehr Lust auf säuerlich-kühle Cremigkeit hat, macht einfach den [Nougat-Cheesecake](#). So oder so: Habt ein feines Wochenende!

Category

1. Schokolade

Tags

1. Blechkuchen
2. Haselnuss
3. Kakao
4. Kakaonibs
5. Nuss-Nougatcreme
6. ohne Mehl
7. Schokokuchen
8. Schokolade

Date Created

14. Januar 2021

Author

schokohimmel