

Marronschnittchen

von Nicole Niffenegger

Zutaten :

200g	Butter
400g	Haselnüsse
2 Blöcke	Vermicelles
1 Päckli	Vanillezucker
5	Eier
300g	Zucker
2 Tafeln	Crémant Schokolade (200g)

Zubereitung:

Butter in Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und ca. 6 Min./100°/Stufe 3 schmelzen. Alle restlichen Zutaten ausser der Schokolade in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 7 mixen. Bei Bedarf mit dem Spatel nachhelfen, damit die Masse gut gerührt ist.

Ein grosses Backblech mit Backpapier auskleiden und die Masse auf dem Blech verteilen. Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und 20 Minuten backen. Blech aus dem Backofen nehmen und die beiden Schokoladentafeln links und rechts aufs Blech legen und nochmals 2 Minuten in den Ofen schieben, anschliessend mit einem Gummischaber Schokolade über das ganze Blech verteilen (=Schokoladenguss).

Blech herausnehmen, abkühlen lassen und mit einem Messer ca. 4 cm x 2,50 cm grosse Schnittchen schneiden. Eignet sich auch als Weihnachtsguezli