

## Nusschaumschnitten

### Zutaten:

1. Masse: 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, 8 Dotter, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, etwas Zitronenschale, evtl. 1-2EL Milch;
2. Masse: 8 Eiklar, 300 g geriebene Nüsse, 200 g Staubzucker, 1 Prise Salz;

### Zubereitung:

Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren. Mehl mit BP vermischen und zusammen mit Zitronenschale und Milch unter den Abtrieb mischen. Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen.

Für die 2. Masse die Eiklar mit Salz zu einem festen Schnee schlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und zum Schluss die Nüsse untermischen. Diese Masse über den Rührteig streichen.

Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

**Tipp:** Besonders gut schmeckt der Kuchen, wenn zwischen Rührteig und Nussmasse fein passiertes Ribiselmarmelade gestrichen wird.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!