

Schwarzwälder Hügel

100g Mehl (Type405)

40 g Speisestärke

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote (das ausgeschabte Mark)

75 g Zucker

3 Eigelb

90g Butter

75g Nüsse (fein gerieben)

100g Schokoladenraspel

100g Kuchenglasur

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: simple

Mehl mit Nüssen, Vanille und Weizenstärke mischen. Eine Mulde eindrücken, Eigelb und Schokorasipel dazu geben. Mit Butter einen Mürbeteig herstellen. Teig 2 Stunden kühl stellen.

Mürbeteig geschmeidig kneten, Rollen drehen und Stücke abschneiden und damit kleine Kugeln formen. Die Kugeln leicht flach drücken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Bei 170°C mit Umluft etwa 10 Minuten backen.

Das Schwanenteam wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!



Taus Bregge