

WEIHNACHTLICHE PLOBERGER SCHNITTEN



ZUTATEN:

für ein großes Blech (ca. 47x40 cm)

300 g Butter (sehr weich)
300 g WIENER ZUCKER Backzucker
8 Eier
270 g gemahlene Nüsse
300 g Kochschokolade
140 g Weizenmehl
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Pkg. Backpulver

für die Glasur:

500 g WIENER ZUCKER Staubzucker
5 EL RUM
75 ml Wintertee bzw.
Waldbeertee aus zwei Teebeuteln



ZUBEREITUNG:

Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Sehr weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker sehr flaumig rühren, nach und nach die Dotter einrühren.

Schokolade vorsichtig schmelzen lassen.

Anschließend die flüssige Schokolade, Nüsse und das mit Backpulver vermischte Mehl dazu geben und gut verrühren. Den steif geschlagenen Eischnee zum Schluss locker unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei ca. 170° ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

75 ml Wasser aufkochen und 1 Teebeutel Wintertee für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

Für die Rumglasur Staubzucker mit Rum und Tee glatt rühren. Nur soviel Tee dazugeben, dass eine schöne dickflüssige Masse entsteht. Den noch lauwarmen Kuchen damit überziehen und trocknen lassen. In kleine Würfel schneiden.