

Nilpferde



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

18 dag Butter
24 dag Staubzucker
6 Dotter
20 dag weiche Schokolade
12 dag Nüsse
9 dag Mehl
6 Eiklar (Eischnee)

Für die Fülle:

1/8 l Rum
1/8 l Glas voll Bencopulver
1 Handvoll Rosinen
20 dag Butter
20 dag Staubzucker
20 dag Kokosett

Schokoladenglasur



Zubereitung:

Für die Fülle Rum, Benco und die Rosinen aufkochen und abkühlen lassen.

Inzwischen den Teig zubereiten. Dafür Butter, Staubzucker und Dotter schaumig rühren, die weiche Schokolade dazugeben und danach Mehl, Nüsse sowie Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei etwas 170°C ungefähr 20 Minuten backen.

Nun wird die Fülle vollendet: Butter und Staubzucker schaumig rühren, das Kokosett sowie die erkaltete Rosinencreme dazugeben.

Die Fülle auf den ausgekühlten Teig streichen und mit einer Schokoladenglasur überziehen.

Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Monika Driussi

