

Eiskuchen = Krullkuchen = Neujahr

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Haselnuss
Schokolade

1 Biskuitboden z. Füllen

* FÜLLUNG SPLITTERMASSE

2 Eiweiß
100 g Zucker
125 g Haselnüsse; gemahlen

* FÜLLUNG

400 ml Sahne
2 tb Rum
2 tb Schokoladenraspel

* QUELLE

-Landfrauen Boebrach
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Eiweiß mit dem Zucker schlagen, 125 g gemahlene Haselnüsse unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 100°C im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen lassen, dann bei ausgeschaltetem Ofen eine weitere Stunde im Ofen lassen. Die Masse nach dem Erkalten zerbröckeln.

Die Sahne schlagen, den Rum, die Splittersmasse und die Schokoladenraspeln unterrühren.

Den Biskuit mit der Splittersahne füllen.

Die Torte kann so eingefroren werden. Am Tag vor dem Verzehr herausnehmen.