

## Oltigerschnitten

Für ein Backblech von ca. 30 \* 33 cm

- Für den Teig Eigelb und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, Rahm, Mehl und Backpulver zugeben und alles gut vermengen.
- Etwas ruhen lassen und dann auf einem gut gefettetem Backblech verstreichen.
- Für den Belag Eiweiss mit etwas Salz zu Schnee schlagen, Zucker und Haselnüsse darunter ziehen und die Masse gleichmässig auf dem Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad 20 bis 25 Minuten backen, erkalten lassen und in Stücke schneiden.

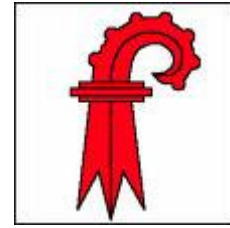
### **Zutaten:**

#### **Teig**

- 5 Eigelb
- 250 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 1 T Rahm
- 250 g Mehl
- ½ P Backpulver

#### **Belag**

- 5 Eiweiss
- 1 Pr Salz
- 220 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse



## Oltigerschnitten

Für ein Backblech

- Eier und Zucker schaumig rühren.
- Milch, Haselnüsse, Mehl und Backpulver zugeben.
- Leicht geschlagenen Rahm ebenfalls beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren, etwas ruhen lassen.
- Auf einem gut gefetteten Backblech gleichmässig verteilen und bei etwa 180° im vorgeheiztem Ofen 25 bis 30 Minuten backen.
- Noch warm mit Zuckerglasur bestreichen und in Schnitten teilen.

### **Zutaten:**

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 ½ dl Milch
- 200 g gemahl. Haselnüsse
- 375 g Mehl
- 1 P Backpulver
- 3 dl Rahm

### **Glasur**

- 300 g Puderzucker
- 4 El Zitronensaft  
oder Kirsch