

## Oltiger Schnitten



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 25 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	130 kcal
Eiweiss:	3 g
Fett:	6 g
Kohlenhydrate:	16 g

### Zutaten für 50 Stück

1	Blech von ca. 30 × 33 cm
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
200 g	gemahlene Haselnüsse

### Teig

6	Eier
300 g	Zucker
1.5 dl	Milch
3 dl	Rahm
1 Beutel	Vanillezucker
375 g	Mehl
0.5 Beutel	Backpulver

### Zubereitung

1. Für den Teig Eier trennen. Eiweiss kühl stellen. Eigelb und Zucker mit einem Rührgerät ca. 5 Minuten zu einer hellen Creme schlagen. Milch und Rahm dazurühren. Vanillezucker, Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick ausstreichen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker und Nüsse darunterheben. Masse gleichmässig auf dem Teig ausstreichen. Schnitten im Ofen ca. 25 Minuten backen. Warm in ca. 3 × 3 cm grosse Schnitten schneiden.