

## Hamburger-Schnitten

Für den Teig:

- 140 g Zucker
- 260 g Mehl
- 100 g Butter
- 6 Eidotter
- 1 Tl. Backpulver



Alles zusammen zu einem glatten Teig rühren und auf ein großes Backblech geben.

Mit säuerlicher Marmelade bestreichen (am besten eignen sich Marillenmarmelade o.ä.) und folgende Füllung darauf geben:

- 6 Eiweiß sehr steif geschlagen mit
- 200 g Zucker
- 200 g grob gehackte Nüsse (je nach Geschmack Mandeln / Haselnüsse / Pistazien)
- 70 g Semmelbrösel unterrühren

Bei 160° C ca. 20-30 Minuten backen.

Noch warm im Blech Stücke schneiden und auf dem Kuchenrost abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren, eine süße Adventszeit und guten Appetit wünscht

Das Team der GEMOTEG GmbH & Co. KG