

Mangui-Schokoladenschnitten

Zutaten für ein kleines rechteckiges Kuchenblech

150 g Butter	30 g Mehl
4 Eier	1 Prise Salz
150 g Zucker *	Mangui Mango-Konfi *
100 g Mascao Noir Amandes *	Puderzucker
50 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen	



* im claro Weltladen Wohlen erhältlich

1. Vorbereiten

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Butter und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren.
- Zucker und Salz dazugeben. Gut mischen.
- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit den gemahlenden Mandeln oder Haselnüssen unter die Eigelb-Butter-Masse ziehen. Mehl begeben.
- Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse heben.

3. Backen

- Die fertige Mischung auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Kuchenblech streichen.
- Anschliessend bei 180°C 10 bis 15 Minuten backen.
- Nach dem Erkalten der Länge nach halbieren. Eine Hälfte mit Mangui-Mango-Konfitüre bestreichen, die andere Hälfte draufsetzen.
- Gebäck in etwa 3 cm grosse Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestreuen.