



Zserbo Schnitte

Zutaten Teig:

800 g glattes Mehl
1 Pkg. Germ
1 TL Backpulver
1 EL Staubzucker
500 g Butter
6 Eidotter
100 ml Milch

Zutaten Füllung:

250 g Marillen Marmelade
1 EL Rum
400 g geriebene Walnüsse
300 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt

Zutaten Schokoladensauce:

200 g dunkle Kuvertüre
200 ml Schlagobers
1 EL Honig

Zubereitung:

Mehl mit Germ, Backpulver und Staubzucker vermischen. Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Mehlgemisch abröseln oder grob in der Küchemaschine verkneten. Dotter und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend in 3 gleich große Teile teilen. Alle Teile zu Rechtecken ausrollen, sodass drei Teigplatten entstehen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und eine Teigplatte als Boden darauf legen. Mit einer Gabel einstechen.

Für die Füllung die Marillenmarmelade mit dem Rum verrühren. Walnüsse mit Zucker und Zimt vermengen. Die unterste Teigplatte mit der Hälfte der Marmeladenmischung bestreichen und mit der Hälfte der Nussmischung bestreuen.

Die zweite Teigplatte darauf legen. Mit dem Rest der Marmeladenmischung bestreichen. Mit der restlichen Nussmischung bestreuen.

Die letzte Teigplatte als Deckel auf die Schnitte legen. Mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C ungefähr 30 Minuten lang backen.

Für die Schokoladensauce Schlagobers mit Kuvertüre und Honig unter ständigem Rühren erwärmen, bis eine glatte Masse entsteht. Topf vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Schokoladensauce zähflüssig ist. Nun über der Schnitte verteilen.

Schnitte in Würfel schneiden und servieren.

