

claro Weltladen (071 845 34 44)
Marienbergstrasse 8
9400 Rorschach

 **claro**
FAIR TRADE

www.claro-rorschach.ch

Schokolade-Nuss-Schnitten

100g Butter
*200g Zartbitter-Schokolade
2 Freilandeier
*3 EL flüssiger Honig
2 EL warmes Wasser
2 EL Gand Marnier
*200g Baumnüsse grob gehackt
*200g Dinkelruchmehl

*Diese Artikel finden sie in unserem Laden:



Den Backofen auf 180° vorheizen.

Ein grosses rechteckiges Blech mit Backpapier auskleiden oder gut einfetten.

Die Butter erwärmen, die Schokolade in kleinen Stücken zugeben und bei schwacher Hitze schmelzen. Leicht abkühlen lassen.

Eier, Honig, Wasser und Grand Marnier aufschlagen bis die Masse luftig ist. Zuerst die flüssige Schokoladenmasse, dann das mit den Baumüssen vermischte Mehl unterrühren.

Den Teig in die Form füllen.

Das Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15 bis 20 Min. backen und nach Belieben in Quadrate von 3 cm schneiden, eventuell mit Puderzucker oder Kakaopulver bestäuben.