

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Brüsseler Schnitten

Zutaten für den Rührteig:

300 g Butter oder Margarine

300 g gesiebter Puderzucker

1 Pck Vanillin-Zucker

8 Eigelbe

300 g gemahlene Haselnusskerne

½ Pck Backpulver

8 Eiweiß

Zum Bestreichen:

4 EL Aprikosenkonfitüre

2 EL Rum

Für den Guss:

150 g gesiebter Puderzucker

2 – 3 EL Rotwein

Etwas gemahlener Zimt

½ Becher Schokoladenglasur

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eigelbe nach und nach unterrühren. Haselnusskerne mit Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Das Backblech in den Backofen schieben und bei 180 °C im Elektroherd, 160 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 2-3 im Gasherd ca. 25 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Zum Bestreichen Konfitüre mit Rum erwärmen, glatt rühren und dünn auf den Kuchen streichen. Für den Guss Puderzucker mit Rotwein und Zimt verrühren, auf dem Kuchen verteilen und zum Schluss mit Schokoladenglasur besprenkeln. Vorsichtig das Tortenfoto auf den erkalteten Kuchen legen und mit einigen Tupfern Eiweiß rutschfest auf dem Kuchen befestigen.