

Studentenschnitten

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für eine Cakeform von ca. 30 cm,
mit Backpapier ausgelegt

100 g Mehl

40 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Butter, in Stücken, kalt

1 EL Wasser

2 EL Aprikosenkonfitüre

4 Eigelbe

50 g Zucker

1 EL heisses Wasser

4 Eiweisse

1 Prise Salz

250 g helle Butterguetzli

(z. B. Sablés), fein gemahlen

100 g gemahlene Haselnüsse

4 EL Schokoladepulver

2 EL Kakaopulver

1 TL Zimt

1 Beutel dunkle Kuchenglasur

(ca. 125 g), geschmolzen

- Mürbeteig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in die vorbereitete Form geben, auf dem Formenboden flach drücken, ca. 30 Min. kühl stellen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.
- Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cakeboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Biskuitteig:** Eigelbe, Zucker und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

4. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Guetzli mit allen Zutaten bis und mit Zimt mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber darunterziehen, auf dem Cakeboden verteilen.

5. **Fertig backen:** ca. 35 Min. Kuchen herausnehmen, in der Form auf ein Gitter stellen, etwas abkühlen. Kuchenglasur darübergiessen, trocknen lassen.

Tipp: anstelle von Butterguetzli alte Weihnachtsguetzli verwenden.

