

Hausfreunde

Zutaten

125 g Sultaninen waschen und mit einem
1 Esslöffel Rum tränken
6 Eier mit
125 Gramm Zucker, Prise Salz und
1 Vanillezucker dickschaumig rühren,
125 g grobgehackte Zartbitterschokolade,
125 g grobgehackte Haselnüsse und die
Sultaninen dazugeben und
125 g Mehl unterziehen.

Ofen bei Umluft auf 150°C vorheizen.

Zubereitung

Den Teig umgehend auf ein, evtl. mit Backpapier belegtes,
Blech streichen und bei 130 °C schön hellbraun backen.(ca.25 Minuten)
Noch warm in kleine Stücke schneiden.
Ausgekühlt in einem gut verschließbaren Gefäß verwahren und
mindestens eine Woche durchziehen lassen.
Erstens, damit sie 'nachreifen' und
zweitens, damit sie vor Weihnachtsmäusen sicher sind.