



Rezept für...	Tiroler Schnitten	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 250 g Mehl</li> <li>➤ 250 g Zucker</li> <li>➤ 125 g Margarine</li> <li>➤ 80 g gehackte Mandeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 80 g geraspelte Schokolade</li> <li>➤ 30 g Zucker</li> <li>➤ 5 Eigelb</li> <li>➤ 5 Eisschnee</li> </ul>
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rührteig herstellen und den Eisschnee unterheben</li> <li>2. anschließend auf ein gefettetes Blech streichen und gleichmäßig verteilen</li> <li>3. Schokolade, Mandeln und Zucker mischen und anschließend auf den Teig streuen</li> <li>4. Backzeit: ca. 20 Min. bei 190 Grad</li> <li>5. nach dem Backen schneiden</li> </ol>	

