



Schoko-Ribiselschnitte

Zutaten (für ein kleines Blech)

- 150 g Butter
- 120 g Zucker
- 4 Dotter
- 2 EL Rum
- 150 g erweichte Schokolade
- 150 g Dinkelmehl (½ Vollkorn, ½ Weißmehl)
- 3 EL geriebene Walnüsse
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 4 Eiklar
- 250-300 g Ribisel



Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Den Zucker mit den Dottern, Butter und Rum schaumig schlagen. Danach erweichte Schokolade dazugeben.

Das Eiklar zu Schnee schlagen.

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und in die Schokomasse einrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und die Ribisel darüber verteilen.

Nun bei 180°C Heißluft ca. 20-25 Minuten backen.