

## Schokolade-Nuss Schnitten

### Zutaten:

12 dag Butter  
15 dag Zucker  
2 Eier, etwas Milch  
25 dag Mehl  
½ Pkg Backpulver  
10 dag geriebene Nüsse, 20 Hälften  
10 dag Schokolade

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren, dann die geriebenen Nüsse und die erweichte Schokolade einrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch einrühren. Zuletzt den Schnee unterheben.

Gebacken wird in einer gefetteten, gestaubten Wandform oder am tiefen Blech.

Zuletzt mit Schokolade- oder Zitronenglasur überziehen und mit je einer Nusshälfte dekorieren.

