

Londoner Stangen

Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl 405

200 g Butter

100 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

3 Eigelb

Für den Belag:

300 g Aprikosenkonfitüre

3 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

150 g Puderzucker

150 g gemahlene Haselnüsse

Zum Fertigstellen:

150 g Schokokuvertüre

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühlen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzend und steif ist. Die Haselnüsse unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigplatte gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen. Anschließend mit der Haselnussmasse bedecken und gleichmäßig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten hell backen. Im Anschluss auf dem Blech abkühlen lassen.

Den Kuchen in gleichmäßige Stangen (ca. 3 x 6 cm) schneiden.

Schokokuvertüre klein hacken und schmelzen. Die Kuvertüre in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und den Kuchen damit verzieren.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: 20-25 Minuten

