

## Zutaten für ein Backblech:

240 g Butter (Zimmertemperatur)  
60 g Staubzucker  
Vanilleschotenmark

12 St. Eidotter, M

240 g Kuvertüre (Kochschokolade), flüssig

12 St. Eiweiß, M  
Salz

280 g Kristallzucker

240 g Weizenmehl, glatt

## Weitere Zutaten:

- Marillenmarmelade zum Aprikotieren.
- Glasur: 120 ml Rahm und 180 g Kuvertüre aufkochen lassen, glattrühren, abkühlen lassen und die Schnitte damit überziehen.

## Herstellung:

1. Butter mit Staubzucker und Vanillemark schaumig rühren.
2. Die Eigelb nach und nach begeben.
3. Die flüssige – temperierte – Kuvertüre einarbeiten.
4. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Kristallzucker ausschlagen und unter die Schokolademasse heben.
5. Zuletzt das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.
6. Diese Masse, in das Backblech das mit Backpapier auskleidet wurde, einfüllen und glattstreichen.
7. Bei 175 °C ca. 30 Minuten backen (Nadelprobe).
8. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
9. Mit Marillenmarmelade rundum bestreichen und mit der Lippenwarmen Glasur überziehen.

