



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats September

Whiskyschnitten

von Gudrun Wrobel

Dies ist speziell für alle Whiskyliebhaber.

Zutaten für ca. 8-10 Personen

225 g	Butter
225 g	Zartbitterschokolade
3 Eßl.	Whisky (darf auch mehr sein für einen intensiveren Geschmack)
225 g	Vollkornbutterkeks (zerkrümelt)
80 g	Walnüsse (gehackt)
80 g	Cranberries (gehackt)
2	große Eier
80 g	Zucker

Zubereitung

1. Butter und Schokolade zusammen schmelzen - am besten im Wasserbad. Gut vermischen und abkühlen lassen.
2. Nun den Whisky, die gekrümelten Kekse, die Nüsse und die Cranberries dazugeben.
3. Die Eier und den Zucker separat in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse dickflüssig und weißlich ist. Die Ei-Zuckermasse unter die Schokomasse heben.
4. Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen - sehr sorgfältig, damit es möglichst wenig Falten auf dem fertigen Kuchen gibt. Die Schoko-Ei-Zuckermasse in die Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und dann in den Kühlschrank stellen bis es fest ist (geht auch im Gefrierschrank).
5. Vor dem Servieren die Folie abziehen und das Backpapier vorsichtig lösen. In Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Die Whiskyschnitten können bis zu 5 Tage in Voraus zubereitet werden.

Guten Appetit!