

Jabo-Schnitten

Richtig heißen die offenbar „Gerbeaud-Schnitten“, unter Jabo-Schnitten gab es keine Treffer bei Google.



Teig

- 300gr Mehl
- 150gr Butter
- 2-EL Zucker 120gr lt Handnotiz im gescannten Bild
- 2 EL Rahm
- 3 Eidotter

Teig auf Brett arbeiten, auswalken im Blech gut mit saurer Marmelade bestreichen.

Guß

- 6 Eiweiß
- 250gr Zucker
- 250gr gemahlene Haselnüsse

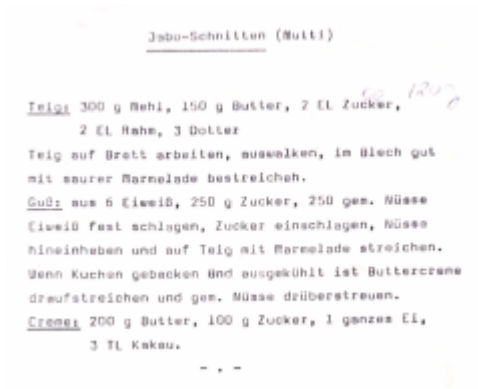
Eiweiß fest schlagen, Zucker einschlagen, Haselnüsse hineinheben und auf Teig mit Marmelade streichen.

Creme

- 200gr Butter

- 100gr Zucker
- 1 Ei
- 3 TL Backkakau

Wenn Kuchen gebacken und ausgekühlt ist Buttercreme draufstreichen und gemahlene Nüsse drüber streuen.



- [jabo-schnitten.pdf](#)

[kleingebaeck](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [siebenbuergisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/jabo-schnitten?rev=1621492818>

Last update: **2021/05/20 06:40**

