



Himmlische Walnuss-Schnitten

Für ein Blech 40 cm x 32 cm

Zutaten:

- 180 g Butter
- 1 Pkg Vanillezucker
- 75 g Staub-/ Puderzucker
- 5 Eidotter / Eigelb
- 200 g geriebene Walnüsse
- 60 g Stärke
- 1/2 Pkg Backpulver
- 5 Eiklar / Eiweiß
- 75 g Kristallzucker

Für die Glasur:

- ca. 200 g Staubzucker
- Rum nach Belieben (optional)
- Saft von ca. 1 Zitrone

Weiters:

- Ca. 200 g Uhudler-Marmelade oder Rote-Ribisel-Marmelade zum Füllen
- Walnusshälften

Zubereitung:

Die geriebenen Nüsse mit der Stärke und dem Backpulver vermischen.

Die Butter mit den 75 g Staubzucker cremig rühren und anschließend die Dotter einzeln dazugeben und immer gut verrühren.

Das Eiklar, eine Prise Salz, Vanillezucker und die 75 g Kristallzucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen.

Die Mehl-Nuss-Backpulvermischung in die Buttermasse einrühren und dann den Schnee vorsichtig unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten, auf Sicht, backen.

Nach dem Backen habe ich das Backpapier mit der Schnitte auf einen Gitterrost gezogen und etwas auskühlen lassen. Einen Bogen Backpapier habe ich dann auf meine Arbeitsfläche gelegt und die Schnitte darauf gestürzt und das Backpapier abgezogen.

Schnitte mit Marmelade bestreichen und in der Mitte durchschneiden.

Die eine Hälfte mit der Marmeladeseite auf die andere Hälfte darauflegen.

Am besten wäre es, wenn Ihr die Schnitte jetzt ein bisschen anziehen lassen würdet, weil sie sich dann leichter schneiden lässt. Idealerweise, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, über Nacht.

Für die Glasur den gesiebten Staubzucker mit etwas Zitronensaft und Rum verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Die Schnitte mit der Glasur bestreichen, in Würfel schneiden und mit Walnusshälften belegen.

Tipp: Mit Schokoladenglasur überzogen schmecken die Schnitten auch himmlisch. Dafür aus 100 g Schokolade und 80 g Butter, die gemeinsam über einem Wasserbad geschmolzen werden, glattrühren und die Schnitte damit überziehen. Kurz auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.