



Walnußschnitten

250g	Butter
200g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
250g	Mehl
3 TL	Backpulver
300g	gemahlene Walnüsse
150g	Puderzucker
2-3 EL heißes	Wasser
1 Spritzer	Zitronensaft
n.W.	Walnüsse, Korinthen, kandierte Kirschen zur Dekoration

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern kräftig verrühren.

Das Mehl, Backpulver und die gemahlene Walnüsse hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Ein ausreichend großes Backblech oder eine Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig, etwa 2-3 cm dick darauf verteilen.

Den Kuchen bei ca. 180°C Umluft, für 10-20 min. backen, je nach dem wie dick der Teig ausgestrichen wurde, bis er eine goldbraune Farbe hat.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann in beliebig große Stücke schneiden.

Wenn der Kuchen weiter ausgekühlt ist, aus dem Puderzucker, dem Wasser und einem Spritzer Zitronensaft einen Zuckerguss herstellen und die Schnitten damit bestreichen; mit halbierten Walnüssen, Korinthen ect. beliebig dekorieren.

