



Walnusschnitten



Zutaten für den Mürbteig

20 dag Mehl
2 TL Backpulver
10 dag Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
1 Ei
1 Dotter
10 dag Butter

Zutaten für den Belag

6 Eiklar
6 Dotter
10 dag Zucker
1 Packung Vanillezucker
etwas Zitronensaft
Zitronenabrieb
20 dag geriebene Walnüsse



Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten, dünn ausrollen und auf ein Backblech geben.

Für den Belag die 6 Eiklar steif schlagen.

Dotter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Rum, Zitronenabrieb und die Walnüsse sowie den Eischnee unterheben und die Masse auf den Mürbteig streichen.

Bei 160°C cirka 20 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Staubzucker oder Schokoglasur verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Silvia Vögl!