

# ***Walnuss-Zitronen-Schnitten – die perfekte Eiklarverwertung!***

Angaben für ein großes Blech

## **Rührteig**

- \* 200g zimmerwarme Butter
- \* 140g gesiebter Staubzucker
- \* 1 Pkg Vanillezucker
- \* Schale von 1 Zitrone
- \* 140g geschmolzene Schokolade
- \* 140g geriebene Walnüsse
- \* 140g glattes Mehl
- \* 7 Eiklar (und eine Prise Salz)

## **Glasur**

- \* 250g gesiebter Staubzucker
- \* Saft von zwei Zitronen

## **Zubereitung**

Für den Rührteig die zimmerwarme, weiche Butter mit dem Staubzucker, Vanillezucker und der Zitronenschale mind. 10 Minuten sehr schaumig rühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade einrühren. Die geriebenen Walnüsse mit dem Mehl vermengen und in die Buttermasse einarbeiten. Zum Schluss das mit einer Prise Salz sehr steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei ca. 170° Grad (Ober- u. Unterhitze) ca. 20 Minuten auf Sicht backen.

## **Glasur**

Den Staubzucker mit dem Zitronensaft zu einer sämigen Masse vermengen (mit Gefühl 😊). Die Glasur sollte nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest werden.

## **Fertigstellung**

Die ausgekühlte Schnitte mit der Glasur bestreichen und nach Belieben weiterverarbeiten.  
*Achtung:* der Zitronenguss wird schnell fest – am besten mit einem scharfen Messer gleich in Stücke schneiden, Monde oder Scheiben ausstechen etc., dann bricht die Glasur nicht.

## **Statt...**

- ... den Walnüssen können auch Haselnüsse oder Mandeln verwendet werden...
- ... der Zitronenglasur kann auch eine feine Rumglasur aufgetragen werden...
- ... 7 Eiklar - einfach mehr oder weniger Eiklar verwenden und die Mengen der anderen Zutaten anpassen... je Eiklar Schnee → 20g Zutat (1 Eiklar wiegt ca. 40g).

## **Gutes Gelingen beim Nachbacken!**

Schaut vorbei auf meinen Facebook-Seiten „Weibsi bäckt“ und "Weibsi's Lieblingsrezepte" und seid immer am Laufenden, was sich in meiner Backwelt so tut 😊.

*Eure Monika Schönwiese*

