Walnuss-Schnitten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Dotter, 4 Eiklar, 50 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 150 gr geriebene Walnüsse, Johannisbeerkonfitüre, Schokoladeglasur.

Die Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Eischnee unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Konfitüre bestreichen, halbieren, aufeinanderlegen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Guten Appetit!