

Walnusschnitten mit Kaffeeglasur

Für ca. 30 Stück

Zutaten

Teig

250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier
300 g Walnuskerne (davon 30
Hälften für die Verzierung)
3 TL Backpulver (gestrichen)
250 g Mehl
Backpapier

Guss

250 g Puderzucker
2 TL Pulverkaffee (Instant)
3 EL Weinbrand (Cognac)
2-3 EL Wasser

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Backzeit 15-20 Minuten (200°C)

1. Butter mit Zucker, Salz, Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren.
2. Von den Walnusskernen die 30 Hälften beiseite legen, restliche Nüsse mahlen.
3. Die gemahlene Nüsse mit Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter die Zucker-Ei-Masse heben.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
5. Sofort in 30 Quadrate oder Rhomben schneiden.
6. Für den Guss während der Backzeit Puderzucker mit Kaffee, Weinbrand und Wasser verrühren, auf die warmen Schnitten streichen, jede Schnitte mit einer Walnusshälfte garnieren.