Rezept

Schneewittchen-Schnitten mit Walnusskernen

Ein Rezept von Schneewittchen-Schnitten mit Walnusskernen, am 11.10.2024

Zutaten

- **75 g** Walnusskerne
- **1** Ei
- **200 g** Weizenmehl (Type 1700)
- einige Tropfen Zitronensaft
- Fett und Mehl für
- **125 g** weiche Butter oder Margarine
- **100 g** Vollrohrzucker
- **2** kleine Äpfel
- **50 g** Apfel- oder Quittengelee
- die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 ECKIGE FORM (CA. 35 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Walnüsse mittelfein hacken. In einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Eine eckige ofenfeste Form (ca. 20 x 30 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Butter oder Margarine mit dem Ei verrühren. Zucker zugeben, die Masse schaumig rühren. Das Mehl nach und nach unterarbeiten. Zum Schluss die Äpfel waschen, vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Äpfel fein reiben, mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und unter den Teig ziehen.

3. Teig in die vorbereitete Form geben und mit den Fingerspitzen sehr flach drücken. Gelee etwas erwärmen, damit es flüssiger wird, Teig damit bestreichen. Walnüsse auf den Teig streuen. Den Kuchen im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 25 Min. goldbraun backen. Den Kuchen heiß in etwa 2 x 4 cm große Streifen schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.