

# Schoko-Nuss Schnitten

Die Schoko-Nuss Schnitten sind eine vorzügliche Mehlspeise. Das Rezept eignet sich jedoch nicht für Kalorienzähler.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

### für den Teig

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 300 g   | <a href="#">Butter</a> (weich) |
| 300 g   | <a href="#">Schokolade</a>     |
| 250 g   | <a href="#">Zucker</a>         |
| 5 Stk.  | <a href="#">Eier</a>           |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>           |
| 150 g   | Mehl                           |
| 2 TL    | Backpulver                     |
| 250 g   | Walnüsse (gemahlen)            |

### für die Zuckerglasur

|       |             |
|-------|-------------|
| 4 EL  | Wasser      |
| 150 g | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für die **Schoko-Nuss Schnitten** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca.30x40 cm) mit Backpapier belegen.
2. Die Butter und Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und danach etwa abkühlen lassen. Danach nacheinander mit Zucker, Eier und Salz verrühren. Das Backpulver mit Mehl vermengen und hinzu sieben. Die gemahlenen Walnüsse unterrühren. Zu einem cremigen

Teig rühren.

3. Den Teig auf das Backblech verstreichen. Im vorgeheizten Backofen zirka 35-40 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
4. Das Wasser mit Staubzucker vermengen, und die Schoko-Nuss Schnitten mit der Zuckerglasur glasieren.
5. In Quadrate oder Rechtecke schneiden und auf Teller servieren.

## **Tipp**