

Walnuss-Schnitten mit Frosting

Die Walnuss-Schnitten mit Frosting sind eine Schokoladen-Mehlspeise mit einer cremigen Frischkäsehaube und damit ein köstliches Rezept für alle, die Schokolade und Nüsse lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
175 g	Feinkristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker
6 Stk.	Eier (getrennt)
200 g	Schokolade (geschmolzen)
140 g	Walnüsse (geriebene)
160 g	Weizenmehl (Type 700)
8 g	Backpulver

für das Frosting

200 g	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
100 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
50 g	Walnüsse (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Walnuss-Schnitten mit Frosting** die zimmerwarme Butter gemeinsam mit dem Zucker und den Eidottern in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die Schokolade vorsichtig

schmelzen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die geschmolzene Schokolade und die Walnüsse unter die Butter-Ei-Masse rühren. Das Eiklar in einer separaten Schüssel steif schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Nun den Eischnee und die Mehlmischung abwechselnd vorsichtig unter den Schokoladen-Walnuss-Teig heben. Dabei nicht zu lange rühren, damit die Masse schön luftig bleibt.

2. Den fertigen Teig gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft etwa 15–20 Minuten backen. Anschließend den Kuchen aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Für das Frosting den Frischkäse mit der Butter, dem Staubzucker und dem Vanilleextrakt verrühren. Alles so lange vermischen, bis eine glatte und cremige Masse entsteht. Das fertige Frosting gleichmäßig auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen. Die gehackten Walnüsse darüberstreuen und leicht andrücken. Den Kuchen anschließend für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dadurch kann das Frosting fest werden und lässt sich später leichter schneiden. Danach den Kuchen in gleichmäßige Quadrate oder Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp

Die Walnuss-Schnitten schmecken gut gekühlt besonders fein. Die Schnitten können zusätzlich mit etwas geriebener Schokolade dekoriert werden.