

BRÜSSELER SCHNITTEN

Du brauchst:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Nüsse
(gemahlen)
- 70 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1-2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 250 g Staubzucker
- 4 EL Zitronensaft
- 1-2 EL warmes
Wasser



Schritt 1: Mehl mit Nüssen und
Backpulver vermischen

Butter mit Zucker, Vanillezucker

Schritt 2: und Eidottern zu einer fluffigen
Masse rühren



Schritt 3:

Eiweiß zu einem luftigen Schnee schlagen

Schritt 4:

Mehlmischung und
Schnee abwechselnd
unter die Buttermasse
heben



Schritt 5: Teig auf mit Backpapier belegten
Backblech verteilen
Bei 170°C Ober- und Unterhitze
25-30 Minuten goldbraun backen



Schritt 6:

Zähflüssigen Zuckerguss anrühren





Schritt 7:

Den Zuckerguss gleichmäßig verteilen und fest werden lassen



Schritt 8:

Zum Schluss in ca. 3x5 cm große Schnitten schneiden

Genießen!