

# Griechischer Walnusskuchen

etwa 25 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Backrahmen:****Teig:**

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 TL Zimt

6 Eier

240 g Mehl

3 TL Dr. Oetker Backpulver

0.8 dl Milch

300 g Walnüsse, gemahlen

160 g Paniermehl

**Guss:**

200 g Zucker

80 g Honig

2.4 dl Wasser

3 EL Anislikör

1 EL Zitronensaft

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen und den Dr. Oetker Backrahmen (30 x 40 cm) daraufstellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig:**

Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Geriebene Zitronenschale und Zimt nach und nach beifügen unditerrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln zufügen und mit dem Handmixer auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch in zwei Portionen zugeben und kurz mit dem Handmixer unterrühren. Baumnüsse und Paniermehl unterheben. Den Teig in den Backrahmen giessen und glatt streichen.

In der unteren Ofenhälfte während ca. **30 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: im unteren Teil des Ofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

**3 Guss:**

Zucker, Honig, Wasser, Anisschnaps und Zitronensaft zusammen in einer Pfanne erwärmen und **5 Minuten** einkochen lassen. Das Gebäck noch heiss mit dem Guss tränken und in der Form auskühlen lassen.

Den Kuchen in 7 × 7 cm grossen Quadrate schneiden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kuchenstücke mit Baumnusshälften dekorieren.
- In Griechenland wird das Gebäck noch süsser gegessen, dafür ca. 30 g Honig mehr verwenden.