

# Walnuss Schnitten mit Verpoorten-Punsch

## Zutaten

für ein Backblech Walnuss Schnitten mit Eierpunsch (für eine Springform die Mengenangaben halbieren):

für den Mürbeteig der Walnuss Schnitten:

400 g Weizenmehl

6 leicht gehäufte El Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

2 Eier

160 g Butter

200 g Rohrzucker

4 Eier

300 g Schlagsahne

200 ml VERPOORTEN-Punsch

400 g Walnüsse

120 g Spekulatius

1 TI Zimt

1 TI Lebkuchengewürz



## Zubereitung

Für den Mürbeteig aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und diesen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Backblech einfetten, den Mürbeteig ausrollen, mit einer Gabel einstechen und in dem bereits vorgeheizten Backofen bei 160°C für 10 Minuten backen.

Währenddessen Rohrzucker und Eier schaumig rühren, Schlagsahne und VERPOORTEN-Punsch zugeben, die Walnüsse und die Spekulatius im Standmixer zerkleinern und ebenfalls hinzufügen und mit den Gewürzen verrühren. Diese Masse auf den warmen Teig geben und für weitere 35-40 Minuten backen. Nach dem Auskühlen zurecht schneiden.

[Link zum Rezept: Walnuss Schnitten mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)