

Griechischer Walnusskuchen (Karídopita)

Ein Kuchen mit gemahlene Walnüssen mit Honig und Anislikör getränkt.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen
Fett

Rührteig:

125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
½ TL gemahlener Zimt
50 ml Milch
200 g gemahlene Walnüsse
100 g Semmelbrösel
(Paniermehl)

Tränke:

125 g Zucker
50 g Honig
150 ml Wasser
2 EL Anislikör
1 EL Zitronensaft

Wie backe ich griechischen Walnusskuchen?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backrahmen (28 x 28 cm) darauf stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Zimt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Nüsse und Semmelbrösel unterheben. Den Teig in dem Backrahmen glatt streichen. Backblech auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.



3 Gebäck direkt nach dem Backen noch heiß mit der Tränke begießen.

4 **Tränken:**

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, bei geringer Hitze auflösen und 5 Min. einkochen lassen. Gebäck noch heiß direkt nach dem Backen damit begießen und in der Form auskühlen lassen. Erkaltes Gebäck in 7 x 7 cm große Stücke schneiden. Nach Wunsch die Stücke mit Walnushälften belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In Griechenland wird das Gebäck noch süßer gegessen, dafür 30 g Honig zusätzlich für die Tränke verwenden.

